

VISIT...

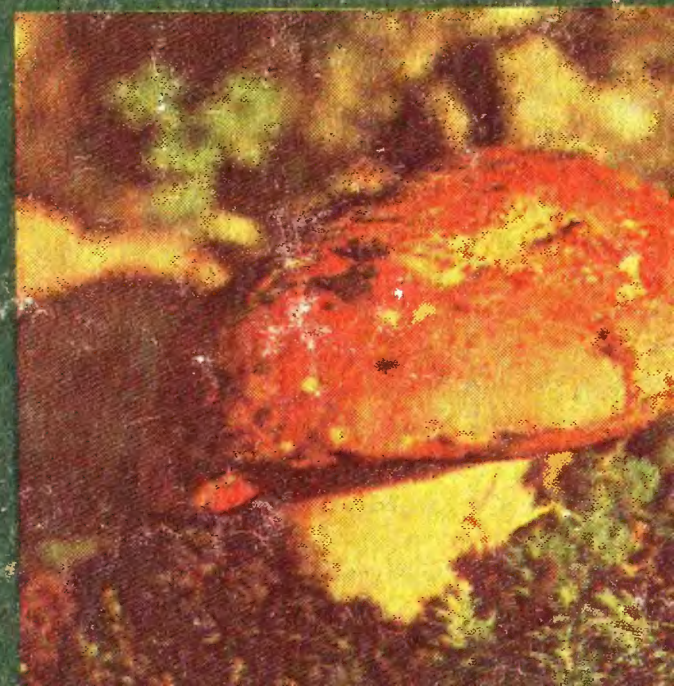
LANZAROTE
Caliente.COM

А. И. СЕМЕНОВ

О ГРИБАХ И ГРИБНИКАХ



**СПРАВОЧНИК
ПО СБОРУ
ГРИБОВ
В КРЫМУ**



А.И. СЕМЕНОВ

О ГРИБАХ И ГРИБНИКАХ

**СПРАВОЧНИК
ПО СБОРУ
ГРИБОВ
В КРЫМУ**

Художник М. М. Лукьяница

Рецензенты: М. В. Горленко, член-корреспондент
АН СССР, Л. Н. Згуровская, кандидат биологиче-
ских наук

Редактор Р. А. Замтарадзе

ОТ АВТОРА

Охота на грибы, или, как ее называл певец русской природы Сергей Тимофеевич Аксаков, «смирная охота ходить по грибы», — едва ли не самая захватывающая, ею увлекались и увлекаются сотни тысяч людей.

На «грибную тропу» беспокойное племя грибников влечет ожидание чудесного мига, когда не веришь своим глазам и лишь сердце — остановилось, замерло, когда начинаешь понимать, что увидел его — царя грибов! Но и не только это. Поиск и сбор грибов позволяет, как утверждал Михаил Михайлович Пришвин, «в природе быть и работать в охоту...» Вот главное: работать в охоту, не быть пассивным созерцателем Природы. Ведь человек по натуре искатель, и ему нужно что-то искать, открывать, обнаруживать.

Но есть еще одна сторона этого замечательного увлечения: регулярно бывая в лесу, «работая в охоту», грибник работает на свое здоровье. «У охотника и грибника нет старости и навек сохраняется молодцеватая легкая походка, бодрый шаг», — считает Дмитрий Петрович Зуев; в 80 лет он ходил по лесам в поисках своего чуда.

Книга эта — дань уважения интереснейшему, самому массовому и, главное, самому доступному виду охоты. Материал для нее собирался многие годы: на библиотечных полках, на лесных тропах, в автобусах и даже в серьезных математических журналах.

Накапливая по крупицам ценные сведения, я пытался создать книгу, которая позволит передать прелесть грибной охоты, показать характер грибника, его психологию и рассказать о грибах через отношение к ним писателей-натуралистов. Таким образом, это мозаика, сложенная из известных и малоизвестных фактов, положений и утверждений, расставленная в целевом направлении, поможет читателю понять грибника, а грибнику — ощутить или пережить еще раз захватывающие моменты «смирной охоты».

Учитывая, что опыт поиска и сбора грибов на Руси имеет многовековую историю, автор старался использовать его применительно к Крыму.

С $\frac{1502000000-031}{M216(04)-90}$ 13-90

ISBN 5-7780-0177-0

© А. И. Семенов, 1990

Для того, чтобы составить грибной календарь Крыма, было проведено анкетирование более ста грибников из Севастополя, Симферополя и Керчи. Естественно, полученное количество статистических данных недостаточно и не может дать полного ответа на все вопросы, но общее представление о том, в какое время собираются те или иные грибы, получить удалось. Интересно и то, что материал собран по трем городам, находящимся в разных точках полуострова.

В основу определения видового состава грибов, произрастающих в Крыму, положены данные из брошюры П. М. Христюка «Грибы», посвященной грибам полуострова, и книги «Грибы» М. Я. Зеровой, Ю. Я. Елина и С. М. Козьякова, описывающей грибы Украины.

Автор выражает искреннюю благодарность Михаилу Владимировичу Горленко и Лидии Николаевне Згуровской, которые не только любезно согласились отрецензировать книгу, но и помогли советами при ее окончательной обработке.

*А. Семенов
Симферополь, 1990 г.*

Часть первая

КТО, ГДЕ, КАК И ВО ЧТО СОБИРАЕТ ГРИБЫ?

1. ГРИБНИКИ, ГРИБНИКИ...

*Даже искусство не может
дать тех живительных мгновений,
которые дает природа.*

П. И. Чайковский

Холодный, мокрый октябрьский день. Слышится тихий, вкрадчивый шорох дождя в кронах деревьев. Дождь висит сеткой, и из-за этого все кажется сказочным, нереальным. То там, то здесь призраками проплывают неясные силуэты людей. Кто это? Что за люди, которые в такой холодный, неуютный день бродят по мокрому лесу? Это — грибники.

Поиском и сбором грибов на Руси, богатой лесами, народ занимался издревле. Одним из первых грибников, который возвел гриб в ранг литературного героя, был С. Т. Аксаков. С раннего детства он увлекся этим видом охоты, любимым в то время как барами, так и холопами.

«Лето стояло жаркое и грозное. Чуть не всякий день шли дожди... Слух о груздях, которых уродилось в Потаенном колке мост мостом, как выжался старый пчеляк, взволновал тетушку и моего отца, которые очень любили брать грибы и особенно ломать грузди...»². Так и осталась на всю жизнь у Аксакова любовь «брать грибы и особенно ломать грузди».

В 1843 г. С. Т. Аксаков приобрел подмосковную усадьбу Абрамцево. Здесь в течение многих лет каждый день около полудня обходил он все грибобродные места. В результате появились его «Замечания и наблюдения охотника брать грибы».

Большая дружба связывала С. Т. Аксакова с Н. В. Гоголем. В августе 1849 г. Николай Васильевич приезжал в Абрамцево, и вдвоем они часто собирали грибы. Вместе с Сергеем Тимофеевичем ходили по грибы в Абрамцевский парк И. С. Тургенев, М. С. Щепкин, М. Н. Загоскин.

Темнеют ночи безморозные,
Сверкают звезды янтарем,
И в лес идет по бездорожью
Великий Щепкин с фонарем.
Грибная осень Подмосковья
Актера радует, бодрит.
Он долго слушает с любовью,
Как золотистый лист шуршит...
Березки белые дивятся:
Какая страсть у старика,
И тенью тонкою дожатся
На след ночного грибника.

(Ю. Копотов)

Нет, это не фантазия поэта. В усадьбе Покровское-Засекино жил А. И. Герцен. Здесь гостил его друг М. С. Щепкин, страстный грибник, который ранними утрами затемно с фонарем выходил за грибами в лес.

Грибниками были И. И. Левитан, С. И. Танеев и А. П. Чехов, которые втроем с корзинами, когда удавалось им вместе собраться, обходили звенигородские грибные места.

А вот рассказ еще об одном грибнике, который в письмах оставил нам свое отношение к этому виду охоты.

«Вчера день был холодный, но вечером мы все-таки ездили в лес... Что за прелесть вчерашний лес, искание белых грибов, которых здесь немало...» — писал из Браилова (Украина) 27 мая 1878 г. Петр Ильич Чайковский своему брату Модесту. Через несколько лет, на этот раз из Каменки (Украина), он сообщал: «Грибной сезон в полном разгаре, и я ежедневно приношу целые ворохи шампиньонов, которые съедаются частью в жареном виде, частью в виде мариновки»⁶⁷. В конце своей жизни Чайковский поселился в «большом сером доме у заставы» на окраине Клина. Дальше за заставой уже шумели березы и ели. Петр Ильич был доволен — до леса рукой подать. Здесь он сделал в дневнике такую запись: «Минута, когда видишь и срываешь хороший коренастый белый гриб, очаровательна»²³.

У подмосковной деревни Чепчиха Солнечногорского района до сих пор сохранился лес, где в детстве собирал с бабушкой грибы поэт А. Н. Майков.

Оспинник желтый бьет тревогу,
А красных мухоморов ряд,
Как карлы сказочные спят...³⁷

Память детства. Она рождала не только стихи. Алексей Максимович Горький, рассказывая о своем детстве, самые теплые и добрые воспоминания отпосит к периоду, когда они с бабушкой прожили все лето, до поздней осени, собирая травы, ягоды, грибы и орехи. «...Идем на рассвете по зелено-серебряному росному полю... Темной ратью двигается лес навстречу нам. Крылатые ели — как большие птицы; березы — точно девушки... Темной рукой бабушка срывает травы и рассказывает мне о целебных свойствах зверобоя, буквицы, подорожника, о таинственной силе папоротника, клейкого иван-чая, июльской травы-плавуна. По запахам трав она знала, какие грибы должны быть в этом месте, какие — в ином, и часто экзаменовала меня.

— А какое дерево рыжик любит? А как ты отличишь хорошую сыроежку от ядовитой? А какой гриб любит папоротник?...»¹⁶.

Что прельщает грибника в сборе грибов? Десяток собранных красавцев? Конечно же, нет. В первую очередь, прельщает сам процесс поиска, азарт охоты. Вот какой случай описала Надежда Константиновна Крупская: «Вторую половину июля и август мы прожили в горах (в Швейцарии. — А. С.). Когда мы уезжали, нас санаторы провожали, как всех, неспешно «Прощай, кукушка». Спускаясь вниз через лес, Владимир Ильич вдруг увидел белые грибы и, несмотря на то, что шел дождь, принялся с азартом за их сбор, точно левых циммервальдцев вербовал. Мы вымокли до костей, но грибов набрали целый мешок. Запоздали, конечно, к поезду, и пришлось часа два сидеть на станции в ожидании следующего поезда»³⁶.

Особое место среди грибников занимает Михаил Михайлович Пришвин. Его миниатюры о грибах поражают своей наблюдательностью и точностью. Огромное мастерство художника позволило ему показать виденное с необычайной достоверностью, а

великая любовь к родной природе, к родному краю передать это с большой теплотой и добротой.

Описывая грибы, он как бы их оживлял, наделял человеческими характерами. «Эх, и хорош же вчера мне попался на глаза мухомор. Сам темно-красный и спустил из-под шляпки вниз вдоль ножки белые панталончики, и даже со складочками. Рядом с ним сидит хорошенькая волнушка, вся подобранный, губки округлила, облизывается, мокренькая и умненькая. А масленок масленку рознь: то весь дрызглый, червивый, а то попадет такой упругий и жирный, что даже из рук выскочит, да еще и пискнет»⁴⁵. И что интересно, до самых последних дней своих он писал о грибах. «Пишу и пишу о том, как я сочинил свой рассказ о грибах, и чувствую, что это нужно очень и очень...»⁴⁶.

В 1898 г. профессор Санкт-Петербургского университета Дмитрий Николаевич Кайгородов написал: «Многочисленный, разношерстный и совсем своеобразный грибной народец представляет собой одно из самых интересных произведений природы...»⁴⁹.

Еще о трех грибниках мне хочется рассказать. «Сейчас, в грибную пору в подмосковном лесу вам может встретиться человек, похожий на сказочных берендеев. На восьмом десятке люди больше всего ценят печку или завалинку возле дома. Этот продолжает ходить по земле. Сорок грибных верст за день — обычное дело. В лукошке у встречного полным полно... не удивляйтесь: вы встретились с грибником, равного которому, может быть, и не было на лесных землях. Это Дмитрий Петрович Зуев»²⁶, — вот какие слова написал В. Песков в предисловии к книге Зуева «Дары русского леса». Эта книга о Родной Природе, о Русском Лесе, о Подмосковье, и большая ее часть посвящена грибам. Книга писалась всю жизнь. «Грибное счастье не изменяет сборщику так часто, как удача охотнику или рыболову. Всем — от детей до стариков — доступна охота с корзинкой, без ружей, пороха и дробей»²⁶, — замечает Д. П. Зуев.

А вот другой грибник, не менее увлеченный этим же видом охоты. Ходит он с рюкзаком по лесам Сибири, Урала, Приморья, Алтая, другим местам, куда забросит его нелегкая профессия геолога. Но лишь выдастся немножко свободного времени — и Петр Николаевич Сигунов устремляется на свида-

ние с грибами. Однажды, устав, он прилег отдохнуть. «Проснулся и увидел, что лежу среди деревьев. Вокруг меня росли светлые пушистые лиственницы, густые темно-зеленые березы с блестящими лаковыми стволами, серебристые ивы. А над деревьями, как разноцветные зонтики, высились грибы. Золотые и бурые маслята с масляными лысынами, березовики-художники в круглых черных беретах, красные лоснящиеся сыроежки и какие-то горделиво-важные оранжевые ваньки-встаньки, похожие на подосиновники... Деревья тихо скрипели и гнулись, а грибы стояли неподвижно, будто высеченные из камней. Я потрогал масленок рукой — мягкий, холодный, слизисто-клейкий, с белым кружевным платочком под ситовинкой — нет, не из камня — живой, всамделишный масленок! Я вылез из спального мешка, поднялся во весь рост. Я стоял как Гуливер, над грибами, под которыми шумел лес, и смотрел, смотрел с удивлением, все еще не соображая, где я, в какое волшебное царство попал... сказочное царство с грибами выше деревьев — обычная сибирская тундра»⁵³.

Петр Николаевич — очень наблюдательный человек, интересный рассказчик. Словно волшебник, открывает он красоту леса, и все, к чему мы привыкли, оказывается вдруг удивительным и даже фантастичным. За годы скитаний, за годы постоянного ведения дневников родилась книга о природе, о самых невероятных вещах и событиях, происходящих с грибами. Сигунов назвал ее «Лесное счастье». Еще бы я добавил — «Грибная энциклопедия», так много собрано в ней интересного и полезного. Но главный для меня грибник — Владимир Алексеевич Солоухин. Его книга «Третья охота» стала моим первым «учебным пособием», по которому я пытался систематизировать свои знания о грибах. Это она завербовала сотни и тысячи людей в лесное братство грибников.

Одна немолодая уже женщина однажды сказала мне: «Пока ноги носят, а глаза видят, буду ходить по грибы». Настоящего грибника от обычного собирателя грибов отличают азарт, наблюдательность и неутомимость.

Интересную характеристику дает грибнику М. М. Пришвин в своем этюде «Грибники»: «Встретился машинист с паровоза: успел набрать корзину

белых грибов и теперь бежит на паровоз»⁴⁵. Здесь все: одержимость, страсть, наблюдательность — заметил где-то грибы, выкроил свободную минуту и сбегал, собрал.

Д. П. Зуев подразделяет грибников на две категории: на тех, кого мало интересует сам сбор, а большие грибные блюда, т. е., по выражению Зуева, на «грибоедов», и на тех, кто собирать грибы любит до страсти, хотя иной и не ест их.

Часто, когда я отмеряю не один десяток километров и ноги уже начинают «отказываться», я задаю себе вопрос: собственно, ради чего я рвусь? Разве кто-то делает мне замечание, что я не проверил еще одно «любимое» грибами место? Или, может быть, работаю сдельно? Или нужно установить рекорд? Ведь благоразумнее всего было бы сейчас растянуться на спине под тенью дерева и, раскинув широко руки, смотреть в синеву через просветы кружевных кроп, вдыхать терпкий запах нагретого леса и забыть обо всем на свете. Но опять какая-то сила гонит меня дальше, в дорогу. Ведь грибная удача сопутствует настойчивым, неутомимым.

В «Лесном счастье» П. Н. Сигунов дает своеобразную характеристику грибников: «...грибники бывают всякие, есть как ящерицы-прыгуны — прыгают везде и всюду, да все с пустыми руками. Есть как иволги-непудимы — им бы только забиться в глухие синие заросли, подальше от человеческих голосов. Есть лягушки-поскакушки — прыгающие по болотным кочкам за моховиками. Есть олени — почитатели привольных цветущих полей; тюлени, которым лишь бы поваляться, позагорать на травушке-муравушке. Тут и завидующие, тут и загребущие, и злостные хулиганы — вредители зеленых деревьев. И просто азартные любители, что не в силах одолеть свою страсть. Есть и вовсе «неразберихи»: они хотят сразу — настрелять дичи, наловить рыбы, нарвать грибов, насобирать ягод.

Но имеется и категория тихоходов — раздражителей улиткам. Улитки не прыгают, как ящерицы, не прыгают, как лягушки, а всегда с добычей. Появится ли где боровик — они уже на боровике, выглянет ли где подосиновик — и они там. Потому что улитки все знают, все понимают»⁴⁶.

Хотя удача и сопутствует улитке, потому что она

настойчива, терпелива и неутомима, но для того чтобы найти и собрать максимум из того, что можно, одной настойчивости мало. Нужны знания распределения грибов, их «любимых мест», умение пользоваться этими знаниями для поиска.

Увлечение грибной охотой неотделимо от любви к Природе, от любви к лесу. Именно лес придает необыкновенную прелесть этому виду охоты. Ведь шампиньоны можно собирать и в парнике. Но это уж не то! Не будет счастливого мига находки красавца на опушке, не будет трепета березы, розовой под лучами встающего солнца. Не будет самой грибной охоты.

Что такое охота и кто такой охотник? М. М. Пришвин, который до последних дней своей жизни был страстным охотником, считал, что «...у охотника обострено внимание к жизни природы...», и далее: «...известные и неизвестные замечательные охотники свой любимый охотничий спорт сделали средством познания и возвеличивания своей Родины»⁴⁷. Трудно с этим не согласиться. Но вот что главное — не обязательно быть охотником в обычном понимании этого слова: стрелять и убивать. М. Пришвин писал: «...можно охотиться с фотоаппаратом, с микроскопом, с записной книжкой и как угодно»⁴⁸. Вот так! Активная, хотя и «смирная» охота. А как нуждается в такой активности современный человек, который большую часть своей жизни проводит в грохоте большого города, вдыхая беззвучную гарь и следуя изо дня в день привычным, выверенным годами маршрутом: дом — работа — дом. Человеку необходимо стряхнуть с себя этот груз однообразия, необходимо убежать хотя бы на день в тишину зеленого царства, прикоснуться к матери-Природе, отдохнуть душой и телом от всех забот и неурядиц. Да и просто поразмяться. Не каждый из нас по утрам занимается зарядкой, и уж совсем немногие копаются по выходным дням у себя на даче или в огороде. А что сказать о тех, кто в течение недели тяжело работал физически? В этом случае утверждение о разрядке лесом после тяжелой, физически напряженной недели звучит как парадокс. Однако никакого парадокса нет. И тот, кто сидел неделю за письменным столом, и тот, кто стоял за токарным станком, получают в лесу заряд бодрости на всю не-

делю. И в приложение к хорошо проведенному отдыху — корзина грибов.

Таким образом, грибная охота не только занятие «для души», она помогает еще и сохранить нашу жизненную энергию. Те, кто увлекается сбором грибов, и болеют реже, и живут дольше.

Идет грибник в лес. Жаден он или нет, но азартен обязательно. Если после 4—5 часов хождения по лесу корзина пустая, то он «скисает», устает, теряет интерес. Смешно, но в данном случае он не отдохнул. Но стоит ему набрести на грибные россыпи, и куда девались его вялость, усталость, апатия. Он «сжимается», как пружина. Все рассчитано: куда пойти, где еще посмотреть. Все делается неторопливо, но быстро и четко. Несколько шагов, нагнулся, срезал или сломал гриб, положил в корзину, и так пока не будут собраны все грибы в обнаруженном месте, или пока не наполнится корзина, или пока не выйдет время. «Но как выйдешь из леса, когда грибы не перебраны. Это уже почти священнодействие... Из глубины корзины, из самых ее недр извлекаются лесные клады — белые. Ряд за рядом расстлавливает их сверху грибник, выставляя напоказ вознаграждение за сметливость. Не судите его строго, — просит А. Стрижев, — делается это не для похвалы, а из уважения к белым»⁵⁴.

Простите, а почему не похвалиться? Почему не выставить на всеобщее обозрение совершеннейшие дары Природы? Не зря ведь все грибники, независимо от рангов, званий и стажа, немножко «болеют» этим.

«...Проходя мимо старушек, я нарочно перевесил свою корзину с одного плеча на другое им на показ...»⁴⁵, — признается М. М. Пришвин.

Теперь все: корзина полна, белые подняты наверх, выпит последний глоток чая, поправлены лямки рюкзака, можно в обратный путь. И тогда, «отмахав» много километров до остановки автобуса и примостившись на обочине в его ожидании, грибник или гордо поставит корзину рядом, чуть-чуть прикрыв лежащие в ней грибы, но так чтобы было видно, что там есть хороший «улов», или наоборот — плотно прикроет ветками и даже спрячет ее в рюкзак. В первом случае он будет блаженно сидеть и щуриться под слепящим солнцем и краем глаза на-

блюдать за реакцией окружающих и, главное, другими грибниками.

— Ах, какие красавцы, живу рядом, а вырваться в лес не могу!

— А этот, этот! Вы только посмотрите!

— Где он их набрал? Я обходил все места и ничего не нашел!

И млеет сердце грибника. Успех и внимание так необходимы ему.

2. ЧТО ЭТО ТАКОЕ — ГРИБЫ?

*Маленький, удаленный,
сквозь землю прошел —
красную шапочку нашел.*

Загадка

Гриб был идеальной формы: круглая, кирпично-красного цвета шляпка с несколькими менее яркими полосками — следы от стеблей травы, стройная, немного утолщенная к основанию ножка светлого цвета с темными чешуйками, разбросанными на ней, безупречная пропорциональность частей.

Так что ж это такое — гриб, который вызывает людское восхищение и радость?

Даже сегодня, при том развитии, которое получила биологическая наука, ученые все еще не пришли к общему мнению о том, куда относятся грибы — к растениям или животным. «По-видимому, грибы представляют собой самостоятельное царство природы, возникшее независимо от растений и животных»¹⁷. Эти слова написаны в 1985 г. ведущими нашими учеными-микологами М. Горленко, Л. Гарибовой и другими в книге «Все о грибах». Грибов на земле — великое множество. Сейчас их насчитывается около 100 тысяч видов, но многие ученые считают, что их значительно больше: может быть 250—300 тысяч. Имеются в виду не только и не столько грибы, которые мы собираем, их всего около 200 видов, а употребляются в пищу не более 40, а местами и вовсе — 15—20. Грибное многообразие создают микроскопические грибы. Ведь грибы — это и шелковистая паутиная плесень на хлебе, и большие наросты на стволе дерева, и лишай на теле

животного, и толстая студенистая масса буроватого цвета, плавающая в башке (чайный гриб).

О грибах, которые мы сейчас называем шляпочными и о которых, собственно, и пойдет речь в нашей книге, люди знали давным-давно. В IV веке до н. э. древнегреческий ученый Теофраст, ученик и друг Аристотеля, в своих трудах упоминал о таких грибах, как шампиньоны, трюфели, сморчки.

Спустя пять столетий, в I веке нашей эры, римский ученый-натуралист Плиний Старший причислил к грибам также и трутовики, которые появляются на стволах живых деревьев и пнях. Он же первым попытался разделить их на съедобные и ядовитые.

На Руси издавна любили грибы и активно занимались грибным промыслом. Особенно славились сбором грибов Олонецкая, Вологодская и Костромская губернии. Столицей грибной торговли считался городок Судиславль Костромской губернии. Ежегодно целый караван телег, груженных сушеными и солеными грибами, направлялся оттуда в губернские и уездные города. В Каргопольском уезде Олонецкой губернии на 25 верст вокруг города производился сбор красных рыжиков и груздей (ежегодно до 150 тысяч пудов), которые в соленом виде кадками вывозили в Петербург. Крестьяне Пошехонского уезда при продаже белых грибов — «ярославской шляпки» — ежегодно зарабатывали трудом больше и детей до двухсот тысяч рублей. В Кинешме ежегодно продавали грибов на 120 тысяч рублей.

С. Т. Аксаков так оценил значение грибов в жизни России: «Для горожан грибы лакомство, для народа пища, а в иных местах и отрасль дохода»¹.

Откуда произошло слово «грибы» в русском языке? В русских говорах существовало слово «губы». «Губы ломать», как пишет В. Даль в «Толковом словаре живого великорусского языка», означало «идти по грибы».

Автор «Сравнительно-этимологического словаря русского языка» Н. В. Гордеев (Тифлис, 1894 г.) считает, что слово «гриб», «грыб», произошло от древнерусского «гърб» — горб. Этот же автор отмечал, что в древнеславянском языке холмы назывались «горбами», а горбоносые голуби — «грибастыми».

Однако приведенное выше объяснение не единственное. Существует еще несколько толкований. Вот два из них: от глагола «грести» (гребу) — как обозначение того, что гриб вырастает (выгребается) из земли; от праславянского «глибь», родственное ему литовское «глейма» — слизь, первоначальное значение — «нечто клейкое, слизистое».

В начале XVIII века вышла в свет книга Ф. П. Орлова-Поликарпова «Лексикон трехязычный» (1704 г.). «Лексикон» — первый большой сравнительный словарь русского языка. Он содержит примерно 27 тысяч слов. Рядом указано их значение на греческом и латинском языках. В этой книге нет слова «губы», а только «грибы». Правда, в некоторых областях СССР и поныне употребляется слово «губы» в прежнем значении. Но в целом это название сохранилось как народное для обозначения только одной группы грибов — трутовиков. Большие плодовые тела этих грибов, живущих на древесине, в народе и сейчас называют «губками», «губами»²¹.

Шляпочные грибы состоят из плодового тела и грибницы. Грибница обычно находится в земле или гнилой древесине и состоит из длинных тонких переплетающихся между собой нитей — гифов.

Грибница у шляпочных грибов многолетняя. Как только пастунает теплая погода и в почве достаточно влаги — грибы (плодовые тела) растут. Нет этих условий — и грибы расти не будут. Если грибнице не разрушать, то на одном и том же месте можно собирать грибы несколько лет.

Мицелий многих шляпочных грибов живет на корнях древесных пород, реже на корневых окончаниях травянистых растений, образуя микоризу, или грибокорень. Такое сожителство взаимно выгодно, так как корни трав и деревьев получают от грибницы минеральные вещества, а грибница от дерева — органические. Имеются древесные породы (например, дуб), которые лучше развиваются, если в почве есть мицелий.

Шляпка гриба сверху покрыта кожицей, которая предохраняет плодовое тело от неблагоприятных метеорологических условий, высыхания. Нижняя часть шляпки устроена по-разному. У губчатых (трубчатых) грибов она состоит из множества срос-

шихся между собой трубочек, у пластинчатых — из пластинок. Споры у трубчатых грибов образуются на внутренних стенках трубочек, у пластинчатых — на пластинках, у сморчковых — в сумках, расположенных на ячеистой поверхности плодового тела, а у дождевиков — внутри плодовых тел.

Попадая в благоприятную среду, спора дает маленький нитеобразный росток. Он начинает ветвиться, гифы переплетаются между собой, образуя грибницу. Грибы, которые питаются за счет готовых веществ, содержащихся в мертвых органических остатках, называются сапрофитами, а те, которые существуют за счет живых растений и животных, паразитами. К паразитам, например, относятся опята. Поселившись на здоровом дереве, они вызывают его преждевременную гибель.

Бывают и сказочного облика грибы, грибы-цветы. В нашей стране чаще других грибов-цветов встречаются решеточник красный и цветохвостник яванский. Они и близкая к ним веселка обыкновенная, иногда называемая вопочим сморчком, имеют неприятный запах разлагающейся падали, который привлекает насекомых. В Казахстане среди кустарника изредка попадает цветохвостник археры, напоминающий оранжево-красную звезду. На юге Сибири, в Казахстане и в Приморском крае встречается дактиофора двояная,носящая романтическое название «дама под вуалью». Дактиофора и веселка обыкновенная применяются в народной медицине под названием «земляное масло» как средство против ревматизма.

Решеточник красный относится к группе гастеромицетов, или нутревиков. Особенность этих грибов состоит в том, что споры созревают внутри плодового тела, под прикрытием плотной оболочки. В молодом возрасте нутревики — это плотные белые шарики. В отличие от дождевиков в таком шаре в разрезе хорошо просматриваются и будущая ножка и темно-оливковая шляпка. Шары веселки обыкновенной в Западной Европе называют «дьявольскими яйцами». В дальнейшем оболочка разрывается и отгибается лопастями. Шляпка выносятся вверх на быстро растущей ножке. Особенно поражает мир грибов-цветов в тропических лесах, где они бывают самой невероятной окраски и самых при-

чудливых форм, однако мы остановим свое внимание на самых обычных грибах, которые встречаются в наших лесах и за которыми мы охотимся. Все грибы, по возможности их использования человеком в пищу, подразделяются на четыре группы:

Первая группа — съедобные грибы, которые могут быть использованы в пищу без предварительного отваривания и вымачивания. Это: белый гриб, подберезовик, подосиновик, масленок, моховик, шампиньон, опенок, рыжик, лисичка, вешенка, одиобочка степная и некоторые другие.

Вторая группа — условно-съедобные (или условно-опасные) грибы. Перед приготовлением в пищу грибы этой группы нужно предварительно обработать: проварить или хорошо вымочить. Дубовик, синяк, сморчок, рядовку фиолетовую необходимо проварить, отвар слить, после чего грибы промыть. Такие грибы, как валуй, волнушка, требуют предварительного отмачивания и хорошей неоднократной промывки.

Третья группа — опасные грибы. К ним относятся красный и пантерный мухоморы, ложные опята, желчный гриб, порховка, рядовка тигровая, шампиньоны темпочешуйчатый и рыжеющий, сатанинский гриб и сморчок. При использовании их в пищу смертельные исходы бывают редко, но обычно расстройство желудка, повышение температуры тела и т. д.

В четвертую группу — ядовитые, или смертельно опасные грибы, входит, в первую очередь, бледная поганка. Очень опасны мухомор поганковидный, мухомор белый, мухомор вонючий, строчок.

Более подробно обо всех группах грибов будет рассказано в соответствующих главах.

Пищевая ценность грибов не равнозначна. Б. П. Васильков предлагает разделить их на четыре категории. К первой, наиболее ценной, он отнес белые грибы, рыжики и груздь настоящий. Ко второй относятся подберезовик, дубовик, маслята, подосиновик, волнушка, белянка, шампиньоны, груздь сухой, груздь осиновый. К третьей — моховик зеленый, валуй, черный груздь, сыроежка, опенок, лисичка, сморчок. К четвертой — моховик пестрый, скрыпица, луговой опенок, вешенка, зоп-

тик, ложная лисичка, мокруха, поплавок желто-коричневый, рядовка, трутовик, ежевик, рогатик, дождевик, головач, мухомор розовый.

В то же время многие из грибов, отнесенных к четвертой группе, обладают отличными вкусовыми качествами, например, вешенка, опенок летний и некоторые другие.

Когда пройдут обмочливые дожди и солнышко пропарит почву, мицелий пробуждается, начиная завязывать узелки заветных шляпок. Отспев свое скрытно в земле, они появляются действительно как-то вдруг уже готовыми кандидатами в корзину. При хорошей влажности и умеренной температуре грибы вырастают до средних размеров за 3—6 дней. В сутки они растут на 2—3 см в высоту, в весе приносят до 40 граммов. Живет гриб в среднем декаду. Многие растут целыми семьями.

Б. П. Васильков считает, что ежегодно в нашей стране вырастает около 5 млн тонн грибов. Из них заготавливается 20—23 тысячи тонн. Конечно, это ничтожно малое количество от того, что можно было бы собрать и обработать.

3. КОГДА ИСКАТЬ И СОБИРАТЬ ГРИБЫ?

*Весна красна цветами,
а осень — грибами.*

Поговорка

Где-то в августе солнце подсушило межлесье, трава пожухла, поблекла. Но в лесу жизнь идет своим чередом. От веточки к веточке, от кустика к кусту лес перекрылся тонкими нитями паутины. Идешь и все время с лица смахиваешь тонкую сетку. Смахнул рукой — ничего. Прошел шаг-два — и опять на лицо легли невесомые нити.

Около полудня затихло щебетание птиц, перестало ощущаться еле заметное движение воздуха. Дождь сорвался неожиданно, прошумел вверху и умчался дальше, как пашкодивший мальчишка. Деревья, умытые дождем, стряхнули с себя остатки капель и вновь затихли. На небе раздвинулись штормы-облака, на землю брызнули потоки солнца, и лес вновь наполнился птичьим гомоном.

Итак, когда искать и собирать грибы? Наверное тогда, когда они есть. Грибы родятся в течение года неравномерно. Бывают периоды, когда их больше, когда они исчезают совсем. Обычно говорят, что грибы «идут слоями».

Первый слой в средней полосе России появляется в начале третьей декады июня и бывает непродолжительным: семь-десять дней. Это и понятно. К этому времени в почве запасов влаги с весны достаточно, но тепла еще мало. Условий для хорошего устойчивого плодоношения еще нет, и тем не менее появляются такие грибы, как подберезовики, маслята, сыроежки, опять летние, опять луговые, лисички, шампиньоны. Иногда «проскочит» и белый. В этот период обычно колосятся хлеба, поэтому и грибы называются колосовиками.

Второй слой — в середине июля. В этом месяце условия для роста грибов более благоприятны: почва уже достаточно прогрелась, чаще выпадают дожди. Продолжительность второго слоя около двух недель и больше. В это время пойдут уже в массовом количестве белые, подберезовики, подосиновики, шампиньоны, лисички и другие.

Третий слой захватывает вторую половину августа и первую декаду сентября. Это самая лучшая грибная пора. Благодаря продолжительным тихим дождям влажность в почве устойчиво повышается, а температура воздуха начинает снижаться. Во время третьего слоя грибы рождаются дружно, целыми семьями. Так, автору однажды довелось собрать на площадке длиной около 100 м и шириной метров 15 275 белых грибов. Б. П. Васильков свидетельствует, что на площади 15 м² (это площадь небольшой комнаты) им было найдено 38 крупных белых грибов.

Три слоя появления грибов — это как правило. Отдельные виды могут идти двумя, пятью и даже семью слоями, как это происходит с маслятами в урожайные годы.

Однако собирают грибы не только во время пиков гриборождения. Их берут с той или иной долей успеха с середины апреля и до конца сезона (середине октября — начало ноября).

А когда в Крыму ходят по грибы? Крым в этом отношении нетрадиционен. Несмотря на сравнительно

но небольшую его территорию, однозначный ответ на этот вопрос дать нельзя. Характерная особенность Крымского полуострова состоит в том, что зачастую в одно и то же время в разных его районах устанавливается различная погода. Этим и объясняется тот факт, что в одном месте еще продолжают собираться поздние — осенние грибы, а в другом уже начали поиск ранневесенних.

Как-то один грибник мне рассказал, что на Новый год решил удивить своих гостей — принес из молодого сосняка полную сумку маслят. Жареные, ароматные грибы на новогоднем столе рядом с красавицей елкой!

В феврале 1984 г. после засушливой осени зачастили дожди. Установилась теплая погода, и в сосняках и ельниках предгорной части Крыма в рост пошли рыжики, а в листовном мелколесье и на открытых полянах было полно горной белянки и шампиньонов. Видимо, Крым одно из немногих мест в стране, где сбор грибов возможен в течение всего года.

И еще один вопрос, который необходимо рассмотреть: в какое время суток лучше ходить по грибы? Казалось бы, это не имеет принципиального значения, здесь грибник сам себе хозяин-барин, однако люди сведения сходятся в одном — собирать грибы лучше утром. Почему? Обратимся к авторитетным источникам.

Ряд авторов и, в частности, З. Н. Кудряшева и другие считают: «Лучшее время для сбора грибов — утренние пора, когда воздух насыщен влагой и свежестью и грибы в это время бывают особенно сочными и ценными по вкусовым качествам»³². А вот как объясняет преимущества утреннего сбора грибов Б. В. Андрест: «Настоящий грибник встречает солнце в лесу уже с трофеями в лукошке. Рано утром, когда нет еще косых солнечных лучей, гриб виднее. А солнце встало, бери его за спину, чтоб глаз не слепило. Хорошо грибы искать по росе, влажная шляпка его блестит и среди листьев далеко заметна. Рассвет — лучшее время сбора»³.

По-своему трактует выбор времени суток Владимир Солоухин: «Для меня дороже всего войти в лес, когда в лесу еще сумрачно и тихо, и нетронуты, и под первой же елью ждет тебя твой первый гриб,

как будто он нарочно вышел поближе к опушке, чтобы первым попасться на глаза и обрадовать. Уже если с самого края нетронутые грибы, то значит, действительно ты первый и можешь ходить спокойно, не торопясь, не опасаясь за свои любимые места, до которых дойдешь не сразу»⁵⁴.

Какие бы причины выбора времени ни выдвигали внятоки, все они сходятся в одном: наиболее удобное и эффективное время поиска — раннее утро. Не зря народная мудрость гласит: «На зорьке росистой — гриб крепкий, душистый, а в знойный день — как гнилой пень».

Итак, вставайте ранним утром, спешите на первую электричку или автобус, добирайтесь к заветным вашим местам и взамен прерванного сна получите лесные рассветы, пробивающиеся сквозь ветви лучи встающего солнца, звонкие голоса птиц и полную корзину чудесных даров леса, имя которым — грибы. Ну а если полной корзины не соберете, не огорчайтесь — следующий раз вам повезет больше.

И последнее: в какую погоду лучше собирать грибы? Еще в первых публикациях по грибам отмечалось, что не следует брать их в дождливую погоду, потому что употребление в пищу таких грибов, «даже заведомо хороших» будто бы небезопасно — так писал в своей «Книжке для любителей грибов» (1882 г.) П. Куммер.

Однако всем известно, что в средней полосе сельские жители стараются использовать каждый погожий день для полевых работ. А вот когда зачастят дожди, тогда можно отправляться по грибы. Если на чем и может отразиться сбор грибов в сырую погоду, так это на их стойкости: они быстрее портятся. Что же касается грибов для засолки, то перед приготовлением их все равно моют, а некоторые даже вымачивают.

Так что погода никак не влияет на выбор времени для сбора грибов и на безопасность их употребления. И вот еще что: «Я больше люблю ходить в лес в тихие, пасмурные дни, даже если временами начинает сеять мелкий, нешумный дождь. Приятно слушать его вкрадчивое, успокаивающее шуршание по листьям деревьев». И далее: «Но вообще-то были бы грибы. Погода — дело второстепенное»⁵⁴. Полностью согласен с В. Солоухиным.

4. ГДЕ ИСКАТЬ ГРИБЫ?

Где гриб вырос, там его и берут.

Поговорка

Как все просто — «гриб — дитя леса». «Гриб без дерева и дерево без гриба не растут». Таким образом, раз есть лес, есть и гриб. А куда же тогда отнести вот эти сообщения: в октябре 1979 г. сотни жителей Нового Уренгоя направились на окраины поселка, где у подножия сопок, в перелесках, устланных ягелем, было много белых грибов. В отдельные дни за час любители «тихой охоты» успевали наполнить лукошко подберезовиками, подосиновиками, маслятами.

В другом конце страны, на другой широте, в Каракумах в июле 1976 г. прошли обильные дожди, и сразу появилось много грибов, особенно шампиньонов, отдельные экземпляры которых достигали 500 и более граммов. Да зачем далеко ходить за примерами, когда у нас в Крыму во многих местах можно собирать степные грибы — однобочку степную.

Как видно, не так все просто. Так что правильной было бы сказать: «Где гриб вырос, там его и берут». Поэтому, если бы можно было однозначно ответить на вопрос, где искать грибы, наверное, не было бы и самого понятия — искать грибы. Не было бы самой «смирной охоты», не было бы и самого племени грибников. Оттого, что существует вопрос — где? — существуют удачливые и менее удачливые, существует и само понятие — опыт, который приобретается не за счет чтения книг, хотя толчок для размышления они дают, а методом проб и ошибок, за счет привезенных как полных, так и пустых корзин.

Иногда слышишь: «Вот ходили по грибы, а ничего не нашли — нет грибов». Когда начинаешь расспрашивать, а где же вы их искали, много ли искали, много ли километров отмерили, то в ответ слышишь: «Да вот приехали туда-то, ходили, посмотрели, ничего нет. Посидели, перекусили. Красиво кругом».

Да, действительно, красиво, но при чем же здесь грибы? Грибы нужно искать, и для этого иногда не-

обходимо пройти не один десяток километров, посмотреть многие места и, может быть, не один раз нагнуться, не один раз огорчиться и, может быть, только один раз обрадоваться. Не грибы идут к грибнику, а грибник идет к ним. Но это не значит, что надо бегать по лесу, чтобы набегать тридцать—пятьдесят километров. Иногда говорят: отмахал километров тридцать и ничего не нашел. Но при таком поиске можно обнаружить только яркие или уж очень открыто, на видном месте растущие грибы. Интересную характеристику таким грибникам дает М. М. Пришвин: «Один грибник приходит с мелкими грибами, другой — с крупными. Один внимательный и, пользуясь силой внимания, видит грибы. Другой мелочи не видит возле себя и не он направляет на гриб внимание, а сам гриб, большой, как лампа, обращает на себя его внимание. У таких грибников большинство грибов — крупные»⁴⁵.

Итак, внимательность очень важна, если вы ищете грибы, которые обычно прячутся: чернухи, грузди, маслята, грибы, которые всегда располагаются в траве и редко себя «выставляют напоказ». При поиске таких грибов вы можете пройти от них на расстоянии 2—3 м и не заметить. Поэтому можно «отмахать» те же тридцать километров на небольшой по размерам площади, обходя ее раз за разом через 3—5 м, внимательно исследуя каждый куст или пучок травы. И, наверное, успех будет не меньшим. Но если вы убедитесь, что на этом месте ничего нет, то необходимо перейти на другое и опять внимательно обследовать его. И так раз за разом проверяются все места, в которых, по вашему мнению или по опыту прошлых наблюдений, могут встречаться грибы.

И еще, может это покажется смелым, но на поиск грибов нужно настроиться. Однажды парнишка, который ехал со мной в автобусе и вез полную корзину белых грибов, сказал: «Знаете, надо настроиться на то, что вы ищете». Хорошо по этому поводу заметил В. Солоухин: «Я всегда держу перед своим внутренним зрением то, что хочу найти»⁴⁶. Если вы будете искать грибы вообще, то найдете намного меньше, чем если настроитесь на какой-то один вид гриба. Остальные будут попадать в поле вашего зрения как дополнение.

При выборе места поиска грибов помните, что главными факторами, влияющими на их рост, являются температура воздуха и осадки, то есть влажность почвы. У одних грибов плодовые тела появляются при относительно низких температурах и большой влажности почвы, например, сморчков и строчков. У других видов, например, у белого или подберезовика, плодовые тела появляются при более высокой температуре.

Основное условие для обильного роста большинства видов грибов — теплая погода, без резких колебаний температуры днем и ночью, умеренная влажность и хорошо прогретая солнцем почва. Поэтому на сырых или слишком сухих почвах грибы растут плохо или не растут вовсе. Их следует искать на границах между небольшими низинами и высотками около деревьев, а также на опушках и полянах.

Грибы не любят и жаркой погоды. В это время мицелий усыхает и перестает плодоносить. Для развития грибов необходимо и наличие субстрата, то есть лесной подстилки, богатой органическими веществами. Немаловажное влияние на урожайность грибов оказывают также метеорологические условия осени прошлого года. Если осень была теплой и дождливой, то в будущем году можно ожидать обильного урожая, так как грибница ушла в зиму хорошо развитой, больше накопила питательных веществ, необходимых для развития плодовых тел.

Если теплые солнечные дни стоят и во второй половине лета, а дожди выпадают тоже теплые, обильные, но ровные, без сильных ливней — грибы растут хорошо до заморозков.

Такое именно теплое лето с ровной температурой стояло в Крыму в 1976 г., и в лесах под Севастополем был отличный урожай всех грибов и особенно белых.

Грибы не растут в слишком сырых местах, например, в оврагах, с близко стоящими грунтовыми водами, так как там почва не может быть хорошо прогрета. Также не бывает грибов в высоких, густых лесах, куда почти не проникают лучи солнца и где почва постоянно сырая и холодная.

В сухое и жаркое лето грибов больше в тени, под деревьями или на склонах между впадинами и небольшими возвышенностями, где достаточно и

влаги, и тепла. Если лето влажное, грибы надо искать на сухих возвышенных местах, где влаги меньше и почва лучше прогревается. Там, где почва сильно покрыта мхом или травяной покров слишком густ, грибов бывает мало. В дождливое прохладное лето плодовые тела грибов растут дальше от ствола дерева, а в засушливое — ближе.

Осенний листопад грибам не помеха. Наоборот. Прогретая за лето земля под опавшими листьями долго хранит тепло, и грибы продолжают расти, взбугривая опавшие листья, не всегда пробиваясь сквозь них к свету. Поэтому, если вы знаете, где их искать, если у вас есть свои заветные «огороды» — то вы без труда найдете под листом крепкие грибки.

Как растут грибы? Обычно говорят, если нашел один гриб, обязательно ищи вокруг: грибы всегда растут кучно, семьями. Широкими полосами, иногда кучно, растут маслята. Змейкой «побегают» луговые опята.

Как быстро растут грибы? Ведь от этого зависит, как часто можно ходить их собирать. Вообще об этом даже есть поговорка: «Растут как грибы после дождя». Вес белого гриба в первый день составляет 2 г, на шестой — его вес увеличивается в 92 раза. Быстрее других растет подберезовик. За сутки он вырастает на 4—5,5 см и созревает на шестой день, а через сутки уже стареет.

Некоторые грибы растут с определенными древесными породами. Даже называются подосиновиками (осиновиками), подберезовиками (березовиками), ореховиками, поддубовиками. С некоторыми деревьями они испокон веков в «разладе». Не дружат с тополями, с черемухой, ольхой. Кроме этого, даже под одной и той же породой, под одним деревом они растут, под другим — нет. С. Т. Аксаков, который наблюдал грибы постоянно в течение двенадцати лет, утверждает, что «...у грибов есть любимые места, на которых они непременно каждый год рождаются в большем или меньшем изобилии... У меня есть дубовая роща, в которой находятся около двух тысяч старых и молодых дубов: старые в числе более двухсот стоят очень редко между собой на большой спокойной поляне и только под некоторыми из них с незапамятных времен рождаются во множестве белые грибы... Под другими же дубами... грибов бывает очень мало, а под некоторыми и совсем не бывает»¹.

Таким образом, задача грибника выявить эти грибные места, запомнить и в дальнейшем при поиске располагать свой путь так, чтобы максимально полезно использовать время. Поэтому надо хорошо знать, какие грибы от каких деревьев получают питание, и искать их в соответствующих местах. Но иногда грибы можно встретить там, где по всем канонам их не должно быть. На то они и грибы.

В каком лесу родится больше грибов? Наиболее продуктивными лесами Крыма считаются сосновые. Основные виды, произрастающие здесь, — маслята и рыжики. В лиственном лесу растут белые, подберезовики, подосиновики, поддубовики, лисички, моховики, сыроежки.

Видовой состав грибов зависит не только от вида древесных пород, но и от их возраста и даже места произрастания. Рыжик сосновый и масленок настоящий чаще встречаются в молодом сосняке, а подосиновики — в молодых осинниках и реже, среди густого и старого осинового леса.

Любопытно, что только в некоторых местах леса, иногда только под определенной группой деревьев, рождаются грибы с определенной, подчас оригинальной окраской шляпки. Так, например, можно встретить белые со шляпкой стального или бронзового цвета. Различный характер почвы также имеет немаловажное значение для роста и образования плодовых тел.

Основной бич грибов — кладка насекомыми своих яиц, из которых выводятся личинки, питающиеся телом грибов. Такие грибы мы обычно называем червивыми. По данным Ботанического института им. В. Л. Комарова АН СССР, в урожайном 1965 г. в лесах европейской части страны «червивость» грибов составляла 78 %, то есть из пяти грибов четыре выбрасывались.

5. КАК ИСКАТЬ ГРИБЫ?

Любят грибы за нас водить.

Поговорка

Сколько бы ни давалось советов и рекомендаций, как искать грибы, лучше всего, когда вы сами побродите, посмотрите, поищите и запомните. Пока вы не накопите собственного багажа знаний и, найдя гриб,

не проведете маленького анализа: почему он здесь растет, а там его нет — ваш поиск будет случайным.

Пусть наблюдения, которые вы ведете, не фиксируются на бумаге. Но раз за разом, где-то в памяти они будут откладываться. Почему, к примеру, белый гриб спрятался в канавку или прижался к самому стволу дуба? Почему подосиновик к осени «выходит» на открытое место, а шампиньоны любят удобренную землю? Каждый раз все больше и больше вы будете сами себе задавать вопросов и каждый раз на большее количество их сумеете ответить. Практически грибы растут на одном и том же месте, и, если грибница не разрушена, то там, где вы нашли гриб, или совсем рядом появятся в этом ли сезоне или в следующем новые грибы. Поэтому, наблюдая, надо запоминать места.

Тысячи любителей сбора грибов в субботные и воскресные дни разъезжаются по пригородным лесам. Одни едут в свои, заветные, только им известные места, другие — просто в ближайший лес. Одни идут целенаправленно и даже в небогатые грибами годы возвращаются с полными корзинами, другие — просто бродят по лесу, от случая к случаю нагибаясь, чтобы срезать попавшийся гриб и возвращаются домой торжественно, неся на донышке корзины несколько штук. В наше время рассчитывать на то, что в пригородных лесах вы соберете полную корзину грибов, трудно. Поэтому здесь, в грубом приближении, можно сказать, что количество найденных и собранных грибов находится в прямой зависимости от просмотренной площади, причем площади «грибной», той, где грибы могут расти. А для этого нужна время, терпение и определенный опыт.

Часто в быту говорят: собирать грибы. Однако представьте себе: вы идете в лес и, выйдя на поляну, собираете корзину, две или столько, сколько вам нужно. И поверьте, вся прелесть грибной охоты для вас бы пропала. Возможно, в местах, где от села к селу сотни километров леса, такое и бывает. Но в лесах, прилегающих к большим городам, в лесах, густо изрезанных дорогами и разбросанным человеческим жильем, такое исключено.

Итак, как лучше искать грибы? Поиск можно вести в два этапа: первый — предварительный поиск и второй — детальный.

Предварительный поиск может проводиться, если вы решили сменить район сбора грибов. Для этого новый район необходимо начать осваивать заранее, еще до начала грибного сезона. Прежде всего рекомендуем пройти по выбранному маршруту, установить время, необходимое для того, чтобы добраться до леса. В лесу делают предварительную разведку: запоминают, где какие деревья и как густо растут, как расположены, намечают возможные участки сбора и маршруты между ними с тем, чтобы исключить «пустые» места. Таким образом, заранее сокращается время на ненужное блуждание по лесу.

Когда наступает грибной сезон, начинается осмотр возможных мест произрастания грибов. Вот вы вышли на место, где «пошли» грибы. Теперь требуется детальный поиск. Здесь вероятность обнаружения грибов зависит от ширины просматриваемой полосы, которая, в свою очередь, зависит от скорости вашего продвижения, густоты и высоты травяного покрова, размеров и яркости грибов, которые ищут. Например, ни один гриб не может сравниться по яркости с красным мухомором, который так и кричит вам: «Я здесь! Я здесь!». Меньше, чем красный мухомор, но все равно хорошо просматриваются подосиновики, подберезовики и даже белые. А как хорошо смотрится на зеленом фоне белоснежный шампиньон. Разве может сравниться с ними по яркости однобокая степная, да еще если она молоденькая? Ее только и обнаружишь, когда наступишь и раздавишь. В этом случае скорость передвижения надо уменьшить в 2—3 раза, а ширину просматриваемой полосы резко сократить.

Но и те же подосиновики, подберезовики, не говоря уже о белых, в период листопада становятся невидимыми. Смотришь, а вокруг на траве сплошные желтые и багряные листья, и не сразу заметишь — где листок, а где шляпка подосиновика.

Таким образом, чем быстрее скорость и выше травяной покров, чем меньше по размерам грибы и чем они незаметнее, тем уже просматриваемая полоса, и наоборот. Каждый грибник сам должен установить для себя, с какой скоростью в данном лесу ему необходимо продвигаться.

Часто можно услышать: «Просмотрел весь лес — ничего нет». А весь ли? Возьмем простой пример:

как вы просмотрите «всю лесную поляну», если пройдете через нее один раз. Предположим, что мы прошли через поляну размером 2500 м². Травы невысокая, ищем подберезовики, которые обычно видны в 1,5 м, в этом случае ширина просматриваемой полосы составит 3 м (в одну и другую сторону). Подберезовики в невысокой зеленой траве хорошо видны, и все же принимаем, что коэффициент вероятности их обнаружения будет равен — 0,8, то есть какую-то часть грибов даже в просматриваемой нами полосе мы не заметим. Для того, чтобы определить, какую часть поляны мы проверим, воспользуемся общеизвестной формулой из теории поиска

$$D = \left(\frac{H \cdot L}{S} \right) \times P_{\text{обн}} \times 100 \%,$$

где D — доля просмотренной поляны, %;

H — ширина просматриваемой полосы, м;

L — длина просмотренной полосы, м;

S — площадь поляны, м²;

$P_{\text{обн}}$ — коэффициент вероятности обнаружения грибов.

$$\text{Тогда } D = \frac{3 \times 50}{2500} \times 0,8 \times 100 = 4,8 \, \%.$$

Таким образом, проходя через вышеуказанную поляну, мы просмотрели не более 1/20 ее площади.

Двигаться по лесу можно по-разному — в зависимости от видового состава деревьев, их возраста и посадки, места поиска и видового состава грибов. Наиболее распространенный случай — поиск вдоль опушки, просеки или лесной дороги. Вести его целесообразно по определенной схеме. Поисковые курсы можно располагать зигзагом, волной, гребенкой, гребенкой с уступом, растянутой пружиной, причем каждый из них имеет свои преимущества и каждый хорош для своего случая.

Если поиск ведется вдоль опушки леса, посаженного человеком (поперек рядов, выходящих на опушку), то лучше всего идти «гребенкой» (рис. 1а) или «гребенкой с уступом» (рис. 1б). В редколесье, в лесу, ряды которого располагаются параллельно опушке, курсы удобнее располагать «волной» (рис. 1в) или зигзагом (рис. 1г). Если поиск ведется вдоль опушки старого дубового леса, то лучше идти курсом «растянутой пружины», так как это дает возможность осматривать деревья со всех сторон (рис. 1д).

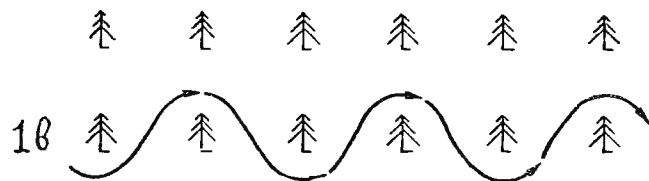
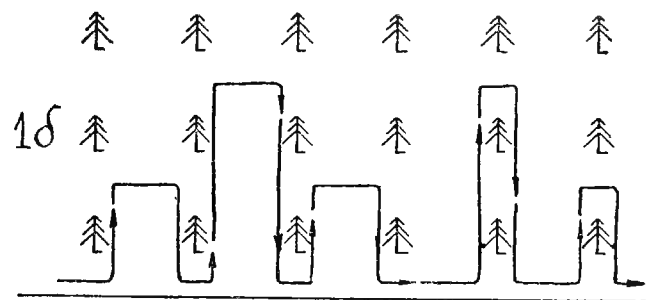
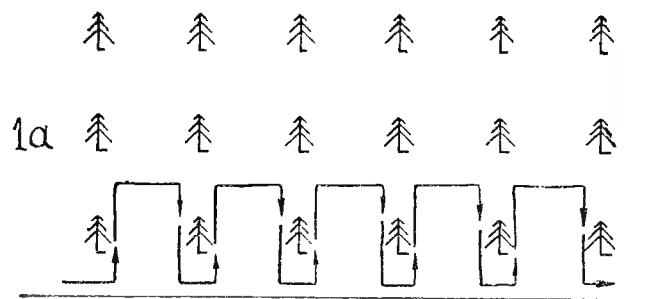
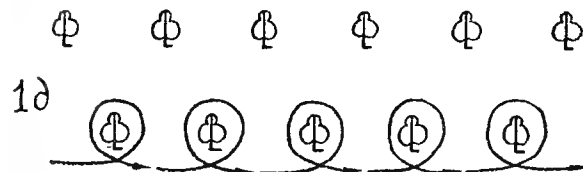
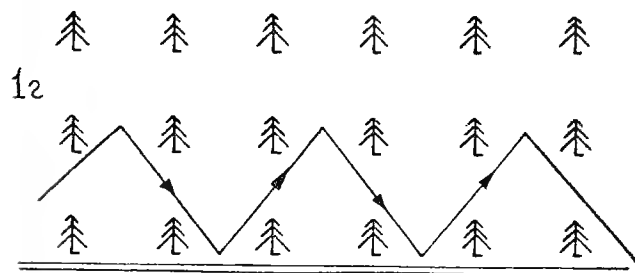


Рис. 1. Схемы расположения поисковых курсов при поиске грибов одиночным грибником.



Поиск при помощи курсов, располагающихся «зигзагом» или «волной», больше подходит для предварительного осмотра, когда грибник «присматривается» к месту или когда идет вдоль дороги одностороннюю степную. Поиск «гребенкой» и «растянутой пружиной» целесообразно использовать при детальном поиске.

Здесь необходимо отметить одну деталь: чем уже район поиска, тем больше вероятность обнаружения грибов. И грибники предпочитают искать вдоль опушек или дорог не потому, что там больше растет грибов, а потому что вероятность встречи с ними выше.

На поляне можно рекомендовать два способа поиска.

Первый способ «раскручивающейся спирали» (рис. 2а) или «скручивающейся спирали» (рис. 2б), причем опушка поляны обследуется одним из способов, описанных выше («волной», «гребенкой», «зигзагом»). Во всех случаях расстояние между курсами должно зависеть от скорости, с какой вы идете, видов грибов, травяного покрова, освещения. Человек с хорошим зрением, идущий медленным шагом, при

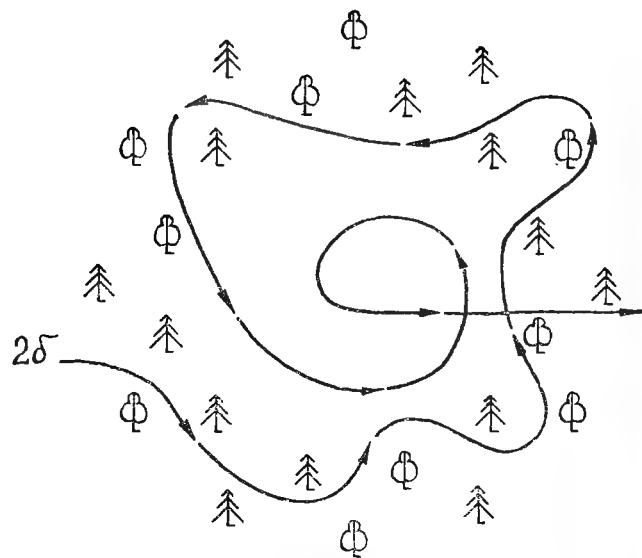
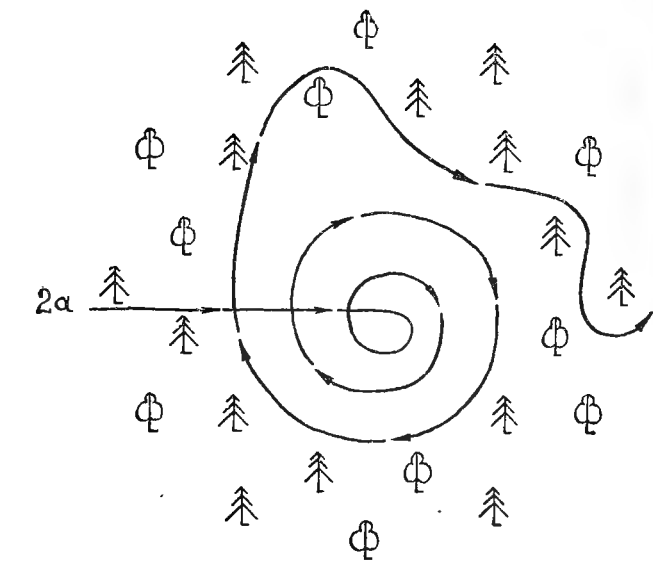


Рис. 2. Схемы расположения поисковых курсов при поиске грибов на поляне.

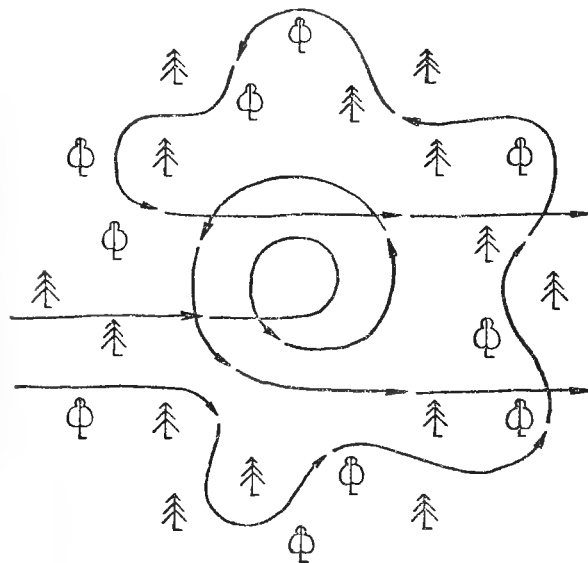
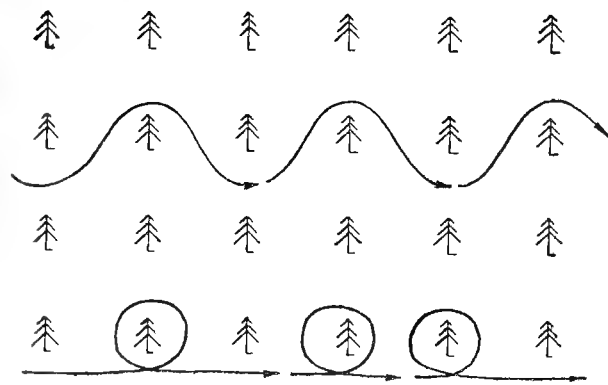


Рис. 3—4. Схемы расположения поисковых курсов при поиске двумя грибниками.

мелком травяном покрове и грибах средней яркости просматривает полосу в 5—6 м, причем в полосе 1,5—2,0 м коэффициент вероятности обнаружения грибов средней яркости равен 0,8—0,9. Уже на расстоянии 2—3 м этот коэффициент падает до 0,5—0,7, а таких грибов, как одиобочка степная, — до 0,1—0,3.

Более эффективен поиск двумя грибниками. В этом случае поисковые курсы можно располагать так: при обследовании опушки грибник, который идет по кромке, ищет по «растянутой пружине», второй, который заходит глубже в лес, «волной» или зигзагом» (рис. 3). Если обследуется поляна, то один обследует опушку, а второй — непосредственно поляну (рис. 4).

Если вы обнаружили гриб, особенно белый, нужно внимательно осмотреть участок вокруг него. Сделать это можно аккуратно и быстро с помощью способа «раскручивающейся спирали». На месте, где был обнаружен гриб, оставляют «маяк» (корзину, рюкзак или другую видную вещь) и по отношению к нему располагают свои поисковые курсы (рис. 5).

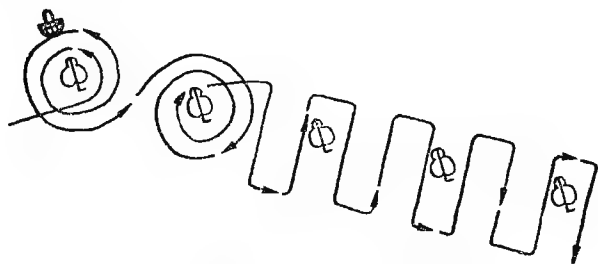


Рис. 5. Схема поиска грибов от «маяка».

Таким образом, знание маленьких секретов значительно повышает эффективность поиска, делает его более целенаправленным, экономичным и, может быть, даже более азартным, то есть спортивным.

6. КАК СОБИРАТЬ ГРИБЫ?

*Не поклоняясь грибу до земли,
Не поднять его в лукошко.*

Пословица

Итак, грибы мы нашли, а как их собирать: срезать, ломать или выкручивать? Единого мнения на этот счет нет. В специальной литературе срезать грибы не рекомендуется, такой способ иногда называют «хищническим», или «варварским», так как при этом будто бы обнажается, повреждается и высыхает грибница. Однако никаких доказательств или обоснований этого утверждения не приводится.

Более того, если бы этот способ сбора оказывал столь «страшное» воздействие на рост съедобных грибов, тогда, несомненно, давно бы выявилось заметное снижение их урожаев по сравнению, например, с урожаем тех же мухоморов или других «поганок», которые никто не собирает ни тем, ни другим способом. Но количество мухоморов не увеличивается и количество съедобных грибов не уменьшается. Все дело в состоянии того леса и, главным образом, состоянии земли, на которой они растут. Уменьшение количества грибов вблизи больших городов, по мнению Б. П. Василькова, объясняется уплотнением почвы (ее вытаптыванием), а также нарушением целостности лесной подстилки. В местах отдаленных уменьшение урожайности он объясняет тем, что лес «урос», то есть стал более старым, более сомкнутым, глухим и вследствие этого неблагоприятным для произрастания некоторых видов съедобных грибов. Способ сбора в данном случае ни при чем. Исходя из проведенного анализа и личных наблюдений Б. П. Васильков утверждает, что «варварский» способ срывания грибов ощутимого вреда для урожаев грибов принести не может»⁸.

Трудно согласиться и с теми, которые утверждают, что на урожае грибов вредно сказывается их срезание, и вместо этого предлагают выкручивать, поворачивая плодовое тело вокруг своей оси (этот способ заимствован из практики сбора искусственно выращенных шампиньонов).

В данном случае противники такого метода видят беду в том, что остающаяся при срезании нижняя часть ножки, загнивая, может заразить и здоровую

грибницу. Однако достаточно посмотреть в лесу, как на корню гниют сотни и тысячи старых съедобных и несъедобных грибов, как огромное их количество сгрызается белками и мышами, съедается лосями, а через несколько дней на этом же месте вырастают новые красавцы, чтобы прийти к выводу, что никакого уменьшения урожая грибов от срезания их произойти не может.

При культивировании грибов, шампиньонов, например, срезания нужно избегать действительно, так как гриб в этом случае находится в совершенно особых условиях. Если ножки сразу не засохнут или не будут съедены червями, то может получиться так, что в теплице будут торчать одни пеньки от срезанных грибов.

В условиях искусственного разведения выкручивание грибов самый правильный способ, так как при срезании или грубом срывании, из-за сравнительной рыхлости субстрата, на котором они растут, можно потревожить грибницу. В естественной же обстановке — в лесу, где почва достаточно плотная, этого опасаться не приходится.

Б. П. Васильков пишет: «...во время своих исследований я нарочно пробовал срывать грибы самым различным способом, а именно: обычным «хвостическим», нарочно очень грубо, или с раскачиванием, затем срезал, выкручивал»⁸. Выводы были следующие: пластинчатые грибы, как бы грубо их срывались, часто ломаются в ножке, и грибница, как правило, не повреждается. У трубчатых грибов — белого, подосиновика, у плотных пластинчатых (например, чернухи) иногда на кончике ножки оставались небольшие обрывки мицелия, но чаще обрыв происходил на границе плодового тела и сплетения грибницы. Таким образом, становится понятной фраза С. Аксакова «любил брать грибы и особенно ломать грузди»² — «ломали» пластинчатые, а «брали» трубчатые.

Итак, подведем итог. Сбор грибов путем выкручивания неудобен в природных условиях: если повертывать гриб за шляпку, она может оторваться, особенно у взрослых экземпляров, а за ножку не всегда легко ухватить, например, рыжики или другие коротконожковые грибы.

Срезать удобнее, если собираешь грибы с ко-

роткими ножками (рыжики, чернухи, сыроежки). Для этого проводят ножом параллельно уровню земли, по возможности создавая упор большим пальцем с противоположной стороны ножки.

Во всех остальных случаях удобнее всего аккуратно сорвать гриб. Если он «заглублен» в землю (особенно белый), то его надо покачать за ножку, после чего вырвать из земли.

И в заключение этого затянувшегося спора вновь приведем слова Бориса Павловича Василькова: «Я считаю, что как для урожая, так и для производства грибозаготовок совершенно безразлично, каким способом будет вестись сбор грибов: срыванием, срезанием или выкручиванием»⁸.

Главное — сберечь, не разрушить грибницу, поменьше вытаптывать ее, «не быть слоном в посудной лавке». И второе — не сбивайте, не упичтожайте грибы, которые вам не нужны, учтите, что есть лесные обитатели, которые их употребляют.

Еще один вопрос, который имеет отношение к нашей теме: как часто можно (или нужно) навещать одно и то же место? Возможность повторного сбора грибов обуславливается следующими причинами: количеством видов грибов, произрастающих в данный период, появлением новых грибов, быстротой их роста и, главное, опытностью и внимательностью грибника. В любом случае, какой бы опытный сборщик ни был, он никогда не соберет все 100% грибов, произрастающих в данном месте. Только этим объясняется тот факт, что иногда, следуя друг за другом, несколько грибников собирают практически равное количество грибов. Естественно, что идущий впереди возьмет более заметные грибы, второй, третий — менее, им приходится быть внимательнее.

Каждый грибник смотрит на один и тот же гриб с разных ракурсов, и от этого изменяются цвет, видимость. Прошелестел ветерок и сбросил листок, которым гриб прикрывался. Поэтому рекомендации посещать грибные места через 6—7 дней не совсем основательны. Тогда, исходя из того, что слой длится не более полумесяца, одно и то же месторождение пришлось бы посетить всего лишь два раза! Это не серьезно. Грибы появляются ежедневно, ежедневно, через 6—7 дней многие из них будут просто не пригодны для сбора.

И наконец — какого возраста собирать грибы? Улыбаетесь? Конечно. Ведь собирают обычно все съедобные грибы, какие попадутся. И все же...

В книге В. Г. Сперанского «Товароведение пищевых товаров» указывается, что «грибы собираются в молодом возрасте, когда шляпки несколько опущены или прижаты к ножке»⁵⁶. Но в наше время так можно говорить лишь о сборе культурного шампиньона, когда можно ежедневно проходить вдоль стеллажей или парников и собирать их в таком возрасте и виде, в каком вам заблагорассудится и даже «когда шляпки... прижаты к ножке».

Грибник же, как правило, собирает грибы во всяком возрасте, не разбирая, прижаты шляпки к ножкам или нет. Представляю, как на опушке леса я бы встретил такого бронзового красавца с развернутой шляпкой размером со столовую тарелку и прошел бы мимо лишь потому, что края шляпки были не опущены.

В то же время сбор грибов определенного размера (возраста) не бляжь. Предпочтение мелких (более молодых) грибов имеет под собой историческую основу. Еще в конце XIX века в бывшем Каргопольском уезде при хорошем урожае рыжиков один сборщик с утра до полудня собирал 1—2 фунта (400—800 г), а очень хороший сборщик 3—5 фунтов. И это в то время года, когда один грибник, походив по лесу с утра до полудня, приносил домой обычно около 15 кг. Как же так? А дело в том, что размер рыжика не должен был превышать 2,5 см в диаметре. Соленые рыжики и грузди пользовались большим спросом за границей. Во Францию отправлялись, например, мелкие грибки в специальных бутылках, и ценились эти рыжики в Париже дороже шампанского.

На заготовительных пунктах грибы принимают по размерам, и сборщик должен действительно собирать грибы определенного размера, так как из них готовится различная продукция. Например, к первому сорту белых грибов относятся экземпляры, диаметр шляпки которых не превышает 4 см, а длина ножки не более 0,5 см.

Если грибы сразу переработать не удастся, для того, чтобы они не испортились, их надо залить холодной подсоленной водой или разложить тонким

слоем на фанере, рогоже, подстилке и хранить в прохладном месте. Б. В. Апдрест рекомендует следующие предельно допустимые сроки хранения свежих грибов при разной температуре воздуха (табл. 1):

Таблица 1

Наименование грибов	Температура воздуха, °C			
	0	+10	+20	+30
Белые, подберезовики, маслята	3 сут.	2½ ч.	20 ч.	8 ч.
Подгруздок белый	4 сут.	2 сут.	24 ч.	16 ч.
Лисички	5 сут.	4 сут.	30 ч.	20 ч.

7. ВО ЧТО СОБИРАТЬ ГРИБЫ?

*Пачнется дождик редкий —
Готовь кузов крепкий.*

Поговорка

Одним из важных, если не главных, предметов снаряжения грибника является корзина. Почему важным и почему главным?

Не думайте, что все так просто. Корзина в руках человека — это уже символ, это уже знак причастности к племени грибников. Очень хорошо о влиянии корзины на психологию грибника сказал В. Солоухин: «Сколько раз приходилось ходить в лес просто на прогулку. Идешь тогда с пустыми руками — и душа слоюйна. Но стоит взять кузовок, как появляется совсем иная психология. Казалось бы, есть в жизни проблемы поважнее, есть и удачи крупнее, нежели два-три десятка грибов, есть и огорчение острее, нежели пустая корзина, но если бы кто знал, как нелегко идти через все село, неся пустой кузовок!»⁵⁴.

И второе: можно найти грибы и, сложив их в мягкую сумку, поехать, а если сумка окажется плотной (клеенчатой), то грибы можно «запарить», а

в таких грибах исключительно быстро возрастает «червивость».

И вообще, «ходить по грибы с мешками, авоськами, сумками — все равно что носить воду в решете»⁵³, — считает П. Сигунов. И далее он, пытаясь еще раз убедить нас в своей правоте, приводит такую поговорку: «Не ходи за грибами с ведром — не губи лесное добро, клади их в плетеное лукошко — пускай подышат немпожко».

Поэтому не думайте, что вопрос о том, во что собирать грибы, праздный и придумал его я. В течение многих лет он неоднократно рассматривался в печати, имеется даже ряд «исследований» по этой теме.

Еще в 1914 г. К. К. Серебряков, описывая сбор грибов в России, утверждал, что «с наступлением грибного сезона целые семьи и деревни оставляют избы, навешивают за спины большие глубокие корзины и уходят в лес на весь грибной сезон до глубокой осени»⁴⁷. Но, во-первых, за грибами так далеко и далеко от мест возможной их переработки не уходят; во-вторых, если бы такое даже где и происходило, то с одними корзинами, хотя и с «большими и глубокими», делать будет нечего, так как корзина может служить только для сбора, и как бы велика и глубока она ни была, но если она помещается за спину, то, следовательно, может быть наполнена в течение одного дня и дальше с нею нужно идти только домой для того, чтобы переработать собранные грибы.

В некоторых местах действительно выезжают в лес за грибами на некоторый срок, но именно выезжают, а не уходят, так как берут с собой все необходимое снаряжение для их переработки: кадки для засолки, приспособление для сушки, тару для хранения и т. д.

В 1928 г. И. В. Хархардин по поводу емкости для сбора грибов писал, что лучше всего пользоваться не плетеными корзинами, а плотными ящиками и кузовками, так как в корзинах грибы будто бы «обдираются выступающими частями стенок, быстрее теряют содержащуюся в них влагу и становятся дряблыми»⁶⁴.

Как видите, вопрос о том, во что собирать грибы, рассматривался на весьма «научной основе»! Так во что же собирать грибы грибку-любителю?

В последние годы в нашей грибной литературе можно найти следующие советы: в книге Б. Андреста «Грибное лукошко»: «Вставайте-ка пораньше, берите корзинку и идите в лес по грибы». Так где автор прав? Почему в таком случае «грибное лукошко», а не «грибная корзина»? Звучит лучше? А во что собирают грибы В. Солоухин? «...Стоит взять кузовок, как появляется совсем иная психология», и дальше: «Есть и огорчения острее, тяжелее пустая корзинка»⁵⁴. А. И. Стрижев пишет: «Гриб... появляется на свет... прямо кандидатом в корзину», а через страницу: «...луговой оленок, обгоняя другие грибы, просится в лукошко»⁵⁴.

В свое время, последуя сбор грибов в России, Б. П. Васильков наряду с другими вопросами рассмотрел и этот. Вот что он записал в своей работе: «Грибы собирают обычно в корзину, а на плечи за спину надевают так называемый «кузов», сделанный из вязевого или пльмового лубка, из бересты или из сосновой драпки, передко с крышкой. При этом в руки берут маленькую корзинку — набирку, которая служит для того, чтобы не каждый гриб класть прямо в кузов за спину, что очень неудобно, а сначала набрать их в набирку, затем, когда она наполнится, переложить ее в кузов»¹⁰.

Интересная запись обнаружена у П. Сигунова, где он, описывая развитие грибного кустарного промысла в дореволюционной России, рассказывает о том, что скупщики строили целые полотняные городки в местах сбора грибов и «тянулись к ним вереницами мужики, бабы, старики, подростки — все, кто мог держать корзину, нести пестерек...», и далее: «Искателю к лицу лишь корзины, плетенные из ивовых прутьев, берестяные кошелки, лозинковые лукошки, сестеры из липовых лык»⁵³. Видите, какой набор емкостей для сбора грибов! Причем отличаются они по материалам и способу изготовления.

А с чем ходил по грибы М. М. Пришвин? «Проходи мимо старушек, я нарочно перевесил свою корзину с одного плеча на другое...»⁴⁵.

Итак, все же корзина. Но мне хочется обратиться еще к одному автору, С. Аксакову, который был настолько точен, что один из его современников вспоминал: «...для Сергея Тимофеевича было нестерпимо употреблять неверное слово или прилагательное, не

свойственное предмету, о котором он говорил, и не выражающее его»¹.

Поэтому важно, во что собирали грибы его герои. Вот как он описывает сборы по грибы на усадьбе своего отца: «Все запаслись кузовами, лукошками и плетеными корзинами из ивовых прутьев»². Значит, все три предмета имели каждый какое-то отличие, хоть и предназначались для одной цели.

Обратимся за разъяснением к В. И. Далю.

Кузов — короб, гнутый, плетеный или обшитый по остоу коробища. Кузов имеет, в зависимости от местности, целый ряд названий: корзина, мостина, куженка, плетушка, плетеница, берестянка, кошель, котомка, лукошко, зобня, разного вида, для ягод, грибов. Кузовок, кузовочек, кузовея, кузовенька, корзинка, лукошко для носки на руках.

Лукошко — производное от слова лук — погибь, то есть гнутый кузовок, коробок, с доньшком из дранки, лубка, бересты, а по назначению своему зовется набиркой, мостишкой, ягодицей, грибовницей, ималкою.

Корзина — плетенка, мостишка, пестерь, укладка разного вида, сплетенная из прутьев или стеблей соломы, коры. Корзины отличаются от коробок развальным верхом и бывают без крышек или с плоскими крышками без обечайки.

Пестерь — большая высокая корзина, плетенка, раструбом из прутьяка, плетеная или шитая, берестяная, лубочная для носки сена, а средней величины — корзина по грибы, которую носят на спине, мостишка, набируха.

Итак, грибники используют два вида емкостей: для носки за плечами (кузов, короб, кошель, котомка, пестерь) и ручные (кузовок, лукошко, корзина и пестерь среднего размера).

Характерной особенностью всех этих предметов является то, что они плетеные. Между прутьев свободно проходит воздух, и грибы проветриваются. Второе свойство — жесткость. То есть собранные грибы не будут мяться. И третье — корзина должна быть устойчивой. Казалось бы, что форма корзины и корзиночек отработана столетиями. Что еще можно предложить нового для грибника? Ах нет!

Маури Корхонен, автор книги о грибах Финляндии, пишет, что грибник должен иметь: «Объемистую

корзину, желательно с низкими краями... Наличие промежуточных стенок в корзине позволяет сразу сортировать грибы...»³¹ А грибник из города Кирова С. Громов предлагает для того, чтобы не помять грибы в глубокой корзине, сделать несколько крышек-доньшек из фанеры и по мере наполнения корзины перекладывать ее этими крышками.

Вот и весь секрет одного из главных атрибутов грибника — грибного лукошка или корзины. Итак, вставайте-ка пораньше, берите корзину и идите в лес по грибы и да будет плущему удача!

8. ОТ ЧЕГО ЗАВИСИТ КОЛИЧЕСТВО СОБИРАЕМЫХ ГРИБОВ

Со счастьем хорошо и по грибы ходить.

Поговорка

Действительно, от чего? В предыдущих главах мы старались показать, как приобрести «...некоторое умение, знание месторождения грибов, знание местности...»¹ — условия, без которых, по мнению С. Т. Аксакова, не будет удачной грибной охоты. В этом разделе попытаемся ответить на вопрос, который в литературе о грибах не освещен.

В принципе, причины, влияющие на количество собираемых грибов, можно разбить на две группы: природные, которые грибник не может изменить, и причины, зависящие от грибника.

Первое и главное условие — это урожай грибов и соответственно энтузиазм грибника. Съездит ли он один—два раза и на этом поставит точку или срочно возьмет отпуск и начнет регулярно ходить по грибы, набирая каждый раз по полной корзине. Здесь хотелось бы показать, как влияет количество грибов на определенном участке на время, затрачиваемое для их сбора. Что же здесь неясного, ответите вы: чем больше грибов, тем быстрее их собирают и, соответственно, будет меньше затрачено времени на поиск одного гриба. Все верно. Но как все же изменяются затраты времени?

Предположим, на нашей поляне площадью в 2500 м² растет 20 грибов, причем разбросаны они

по ней равномерно, и что поляну поочередно проверило четыре грибника.

Первый обнаружил и сорвал 3 гриба (невнимательный грибник). Таким образом, после него на поляне осталось еще 17.

Второй грибник сорвал 7 грибов, а третий — 8. Самому последнему, четвертому, досталось 2 гриба. Сколько каждый из них потратил времени (t) на поиск одного гриба?

Грибники шли со скоростью $v=30$ м/мин. Ширина полосы, которую они просматривали, $H=3$ м. Для расчета воспользуемся известной формулой В. Н. Лу-

$$\text{кашева: } ^{49} t = \frac{3,2 \cdot s}{H \cdot v \cdot n},$$

где 3,2 — постоянный эмпирический вычисленный коэффициент;

n — количество грибов, которое остается на поляне после каждого просмотра;

s — площадь поляны, m^2 .

Производим несложные расчеты и получаем, что первый грибник на поиск одного гриба затратил 4,4 мин, второй — 5,2 мин, третий — 8,9 мин, а четвертый — 44,4 мин. Вот как резко возрастает время на поиск одного гриба у любителя поспать — в десять раз.

Чаще всего грибы собирают в одиночку. Однако немногие знают, что поиск двумя грибниками, «работающими на одну корзину», увеличивает их сбор не в два раза, как казалось бы, а в 2,5—2,6 раза. При поиске тремя грибниками вероятность нахождения грибов увеличивается в 3,3—3,4 раза. Больше количество грибников уже не приводит к дополнительному увеличению количества собираемых грибов, а наоборот — ведет к уменьшению.

Дополнительное увеличение собранных грибов достигается только при постоянной взаимной информации. При обнаружении одним грибником семьи грибов он сразу же подзывает к себе другого. Но если поиском и сбором грибов занимаются грибники, «работающие каждый на свою корзину», то такая «кооперация» прироста числа собранных грибов не дает.

А как изменяется количество собираемых грибов в зависимости от возраста и «грибного стажа» грибника?

Анализ наших анкетных данных показывает, что во всех случаях для каждой подгруппы, сформированной в зависимости от «грибного стажа», по мере увеличения возраста количество собираемых грибов увеличивается. Где-то в пределах 30—35 лет (для группы мужчин со стажем 0—10 лет) количество собираемых грибов обретает тенденцию к возрастанию. Казалось бы, что для подгруппы, имеющей стаж в 20—30 и более лет, эта зависимость должна сохраняться. Ведь с возрастом накапливается опыт, который не получить ни в одном учебном пособии. И действительно, максимум поисково-собирающей способности грибника приходится у мужчин на 45—50 лет, у женщины 40—45 лет. После чего производительность идет на убыль. Здесь, хотим мы или не хотим, начинается сказываться возраст. Подросток в возрасте 10—12 лет только начинает делать первые шаги на грибной тропе. Его поисковая способность минимальная. Но если объединить опыт, знание местности старого грибника с задором и энтузиазмом подростка, результат превзойдет все ваши ожидания. Сколько раз я убеждался, бывая в лесу с внуком или внучкой: я найду один гриб — внук три; я два — внук пять. Моя задача заключалась только в том, чтобы вывести его на грибы, а дальше он, как вьюнок, вьется от дерева к дереву, от куста к кусту.

Так что самый лучший способ деду увеличить количество собираемых грибов — это взять с собой в лес внука или внучку.

И успех будет обеспечен!

Часть вторая ГРИБЫ КРЫМА

1. ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ

Всякому овощу — свое время.

Поговорка

Перед тем как перейти к описанию грибов, приведем хотя бы общую характеристику лесов полуострова как основного места их произрастания.

Грибной календарь основных съедобных грибов Крыма

Названия грибов	Месяцы											
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Зимний гриб	+	+	+	+						+	+	+
Однобочка степная	—	+	+	+					+	+	+	+
Сморчок настоящий			+	+								
Шампиньон			+	+	+	—	+	+	—	—	—	—
обыкновенный					+	+			+	+		
Шампиньон полевой					+	+	—	—	+	+	+	—
Горный белый гриб	—		+	+	—	—		+	+			
Дождевик			—	+	+	—		+	+			
Лисичка настоящая				+	+	—		+	+	+		
Масленок зернистый				+	+	—		—	+	+	+	—
Опенок луговой				+	+	—		—				
Опенок осенний									+	+	+	
Березовик												
обыкновенный					+	+	—	+	+	+		
Рыжик сосновый	—							+	+	+	—	—
Вешенка												
обыкновенная					+	—			+	+	+	
Подосиновик					+	—		+	+			
Белый гриб					+	—		—	+			
Полубелый гриб					+	—		—	+			
Дубовик					—			+	+			
обыкновенный												
Дубовик крапчатый						+	—	—	—			
Моховик							—	+	+			
Валуй							—	+	+			

Примечание: + основное плодоношение
— встречаются

Основой для составления «Грибного календаря» послужили данные П. М. Христюка, Л. Н. Згуровской, М. Я. Зеровой и других, а также личные наблюдения.

Общая площадь всех лесов Крыма составляет 340 тысяч га, или 13% территории полуострова. Лесхозагам, горно-лесному заповеднику и заповедно-охотничьему хозяйству принадлежит 310 тысяч га. Остальные лесные площади принадлежат колхозам и совхозам, некоторым организациям. Каждый четвертый гектар леса создан человеком. Только за послевоенные годы посажено 70 тысяч га сосновых лесов, в том числе 20 тысяч га на крутых террасированных склонах. Свыше 10 тысяч га составляют полезащитные лесные полосы на землях колхозов и совхозов и 2,2 тысячи га мелиоративных насаждений вдоль Северо-Крымского канала ⁴¹.

Основой крымского леса, особенно его горной части, являются дубняки, площадь которых в общей сложности составляет 58% от всей лесной площади; 13,7% площади заняты буком, 13,2% — соснами крымской и обыкновенной; 5,8% — грабом. Есть и другие виды деревьев: ясень, ольха черная, кизил, боярышник, рябина и др.

Кроме того, в лесостепном поясе встречаются так называемые дубки — невысокие деревья, более похожие даже на кустарники, которые местами создают небольшие островки малорослых дубняков. Это — остатки некогда произраставших здесь крупных лесных массивов, которые исчезли под влиянием сплошных рубок и пастбы скота. Но не брезгуйте ими — их заросли, особенно на склонах оврагов, любят поддубовики, и встречаются они здесь иногда в самых невероятных количествах.

По данным крымского миколога и грибника П. М. Христюка, на полуострове растет около сорока видов съедобных грибов ⁶⁶. Составление грибного календаря Крыма начнем с самых ранних грибов. Из-за климатических различий нашего полуострова один и тот же гриб в разных его районах появляется в разное время. Об этом, когда мы ведем с вами грибной календарь, надо помнить.

Зима в разгаре, но каких только чудес в это время не бывает. Ведь это Крым. Первой из-под снега, опережая даже грибы-«подснежники», появляется однобочка степная. Керченские грибники уже в марте выходят в степь в поисках лакомой добычи. Лакомой не потому, что это самый вкусный гриб, а потому, что первый, ранний.

Буквально вслед за однобочкой на лесных прогалинах и просеках появляются грибы-«подснежники» — сморчки настоящие. Пройдет несколько дней и порадует еще один ранневесенний гриб — шампиньон, а высоко в горах на полянах развернет свое белое бледнечко горный белый гриб. Но это при условии, что зима есть зима. Бывают и другие случаи — когда в зимние месяцы устанавливается теплая погода. Тогда появляются те грибы, которые могут расти и ранней весной, и поздней осенью. Обиль-

но обсыпает или зимний гриб, в сосняках встречаются маслята, может появиться та же одиобочка степная (в феврале 1989 г. керченские грибки собирали ее в большом количестве). Возможен и такой январский сюрприз, о котором рассказывает Л. Н. Згуровская: «на Кара-Даге... свежие грибы в сосняках. Серые рядовки. Вкусом хороши, а видом невзрачные. Росточка пизенького, крепости никакой, ножки тонкие, шляпки мыпасто-серенькие. Одним словом, грибные плебеи, и все равно свежий гриб в середине зимы не просто гриб, а подарок»²⁷.

Поэтому если ты грибок, то не смотри зимой на грибов календарь, а смотри на погоду. Она зимой в Крыму может нарушить все грибные сроки. И если установилось тепло — не ленись, и результат может быть самым неожиданным.

Май — это месяц, когда еще сохраняется весенняя влага в земле, а солище уже достаточно ее прогрело, чтобы «полез» из нее в изобилии прочий «грибной пародец»: маслята, моховики, навозники серый и белый, опенки луговые, ежовик желтый, дождевики, гриб-зонтик. Но в мае еще держатся и ранне-весенние грибы: сморчок, одиобочка степная, шампиньоны.

Интересный сезон в Крыму — лето. Задыхается от жары Керченский полуостров. Звенит от зноя степь. И только горькая полынь да чертополох выдерживают эту сунь. Здесь грибы появятся только в сентябре.

В районах Симферополя и Старого Крыма, по данным В. И. Вазова, на летние месяцы (июнь—июль) приходится максимальное количество осадков, в полтора раза больше, чем в мае и в два раза больше, чем в апреле. Как же так, скажете вы, ведь эти месяцы самые жаркие и сухие? Все правильно. Короток летний дождь. Но зато если пошел, то «льет как из ведра».

И вот после такого дождя хорошо прогретая земля, впитав в себя обильную влагу, разродится самыми ценными видами грибов: подосиновиками и подберезовиками, дубовиками и лисичками, золотой россышью украсят лес маслята. Порадует сердце грибника и белый гриб. Почти 70% грибов от всего крымского разнообразия «вступает в строй» в июне. Но не долго продержится этот слой. Жаркого, сухо-

го времени больше, чем дождливого. И вся эта грибная рать, высыпав, быстро «сгорает», а проще говоря — просто засыхает «на корню». Идешь по лесу, и вдруг целый «выводок» каких-то странных сухих темно-коричневых образований. Присядешь, возьмешь в руки, а это — грибы. Поэтому, если хотите летом быть с грибами, то как только прошел хороший дождь, не позже чем через трое суток поезжайте в лес, и вас встретят в изобилии чудесные грибы.

Окрест Севастополя в эти месяцы — сунь. Естественно, и грибов нет.

С конца августа и особенно в сентябре в районах Симферополя, Старого Крыма, Бахчисарая и Севастополя устанавливаются благоприятные метеорологические условия и появляются лисички, шампиньоны, сыроежки, валун, белые, подберезовики, подосиновики, поддубовики, грузди, опенки осенние, навозники. В рост обильно пойдет долгим затяжным слоем популярнейший крымский гриб — масленок. Прорвется на свет божий один из самых ценных грибов — рыжик сосновый. Если будут благоприятные условия для его роста, обильно обустоят он со всех сторон сосны, рядами выстроится на просеках. Не зевайте! Короток его век. Запасы его на зиму будут зависеть только от вашей расторопности. Пошла в рост (на Керченском полуострове, да и вокруг Симферополя) в это время одиобочка степная. И как не хочется верить, что нет ее в районе Севастополя. Быть может, просто севастопольские грибки еще не занимались всерьез поисками этого гриба.

Ноябрь есть ноябрь. В средней полосе России уже зима. Снег засыпал лесные тропы. А крымские грибки продолжают отмерять «грибные» километры. И хотя обеднел видовой состав, но продолжают полниться грибами их корзины. В Керчи — одиобочка степная, в Севастополе — маслята и рядовка серая, или, как здесь называют эти грибки, — «мыпата», а в Симферополе все те же маслята, рыжики сосновые, бурно идет в рост опенок осенний и появился новый гриб, который мы еще не называли, — опенок зимний.

И даже в декабре, если стоит теплая солнечная погода и если не поленитесь, наградой вам будет корзина маслят, степного гриба или серой рядовки. Может, наскочите и на пару пней, усеянных зимним

грибом, да и шампиньоны не боятся крымских холодов, а рыжики — тем более. В степи все так же будет радовать вас одиобочка степная.

Рассмотрим, как используют грибной календарь крымские грибники. Совпадают ли их выходы в лес с фактическим ростом грибов? Обратимся с этим вопросом к самим грибникам. На основании проведенного анкетирования было установлено, что время сбора грибов в Севастополе, Симферополе и Керчи имеет свои отличия и не во всем совпадает с грибным календарем. По полученным данным построим графики, взяв за основу (рис. 6) частоту повторяемости выходов по грибы за месяц от общего количества выходов за год для данного района (города).

Из анализа графиков видно, что севастопольские грибники начнут сбор грибов в июле, но это энтузиасты, которые едут в предгорные районы в сторону Ай-Петри. Если учесть, что рядом теплое море, то какой же притягательной силой обладает этот вид охоты, если отрывает людей от пляжей и гонит их в горы. Но основной выход грибников начнется в сентябре—октябре. Здесь уже все — и дети, и старики, и молодые потянутся в близлежащие сосновые леса за самым массовым грибом для севастопольцев — масленком. Будут ходить по грибы и в ноябре. А вот сбором весенних грибов они не увлекаются.

А что же симферопольцы? Начинают они грибной сезон в мае. Как мы установили, в этом месяце идут маслята, но, к сожалению, используют этот слой единицы. Да и в июне—июле сборщиков немного по сравнению с количеством появившихся в лесу грибов. И только в конце августа, в сентябре и октябре хлынет в леса основная масса грибников.

Резко сокращается количество сборщиков в ноябре и декабре. Причем, как мне кажется, не столько из-за отсутствия грибов, сколько из-за серой дождливой погоды. Да и не хочется тащиться по грязи. А грибы ведь есть. Из нашего графика видно, что на Керченском полуострове есть как бы два грибных пика: первый в марте—апреле и второй в сентябре—декабре. Хотя, несмотря на неблагоприятные условия, керченские грибники собирают грибы практически в течение всего года. Ведь не зря характерной чертой грибника является одержимость. Чтобы

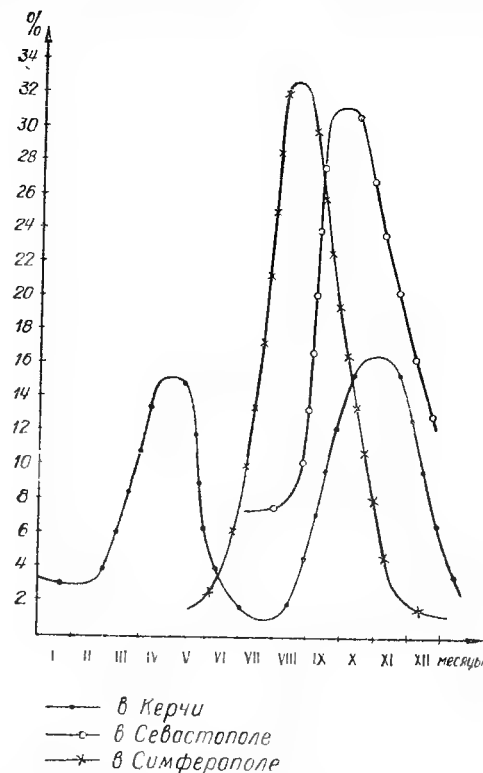


Рис. 6. График интенсивности сбора грибов в зависимости от времени года.

быть с грибами в Крыму, нужно только одно — желание.

Удачи вам на грибной троне!

2. ПЕРВЫЙ СРЕДИ ГРИБОВ

...его любили римские императоры, французские короли, русские цари...

И. Сигунов

Кажется, что после белого уже не может быть гриба более именитого, однако все относительно. Вспомним, что не все народы мира признают белый гриб даже за пищевой. Гриб, который жаловали рим-

ские императоры, французские короли и русские цари — это кесарев гриб, или мухомор Цезаря. Древние римляне высоко ценили его за вкусовые качества и называли «первым среди грибов».

Уже в I веке нашей эры римский ученый Плиний Старший попытался разделить грибы на съедобные и ядовитые. Он же отнес к наиболее ценному виду съедобных грибов — цезарский (кесарев) гриб.

Русские цари могли позволить себе это лакомство лишь в Крыму. Ну а с французскими королями проще — вокруг Парижа в свое время были густые леса, а «центральный» ареал распространения этих грибов как раз и приходится на западную часть Европы.

Так что же представляет собой эта «историческая знаменитость»?

Молодое плодовое тело в стадии «яйца» одето пленчатым покрывалом, которое, по мере роста, разрывается на верхушке, и из него появляется красноватая шляпка. У взрослого гриба шляпка достигает 20 см в диаметре. Она толстостенная, вначале яйцевидная, полукруглая, затем плоско-выпуклая, ярко-красного, оранжево-красного или огненно-красного цвета, голая, но может быть и с остатками белого покрывала с полосатым краем.

Цилиндрическая ножка, достигающая 15 см длины и 2 см в диаметре (при диаметре шляпки 20 см) в основании с клубнем, ярко-оранжево-желтая, в верхней части с широким свисающим полосатым ярко-желто-оранжевым кольцом, над кольцом полосатая, под кольцом — гладкая. Внизу у основания клубень окружен мешковидной свободной белой вольвой (рис. 7). Мякоть плотная, белая, по периферии желтоватая с приятным запахом и вкусом. Пластинки свободные, частые, оранжево-желтые.

О том, что он произрастает в лесах Крыма, упоминает даже такое серьезное энциклопедическое издание, как «Жизнь растений». Но вот справочник «Грибы» И. А. Дудки и С. П. Вассера (Киев, 1987) сообщает, что кесарев гриб «произрастает в широколиственных (дубовых, буковых) и изредка хвойных лесах Крыма и Закарпатья с июля по октябрь»²¹. Большой удачей для меня была встреча с грибочком, который **их собирал, готовил и ел.**

Вот что рассказал Александр Сергеевич Сели-

верстов, мой коллега по работе, ученый и заядлый грибник. В 1975 г. он отдыхал в Крыму под Ялтой на кордоне у лесника. «В конце июля по северным склонам яйлы, в редком низкорослом горном дубняке стали встречаться небольшими группами (по 3—7 штук) грибы. Вначале принял их за красный мухомор, но когда присмотрелся — ножка желто-оранжевого цвета и такого же цвета шляпка, чистая, без белых крапенок. Грибы были небольшого размера — шляпка в диаметре не превышала 10—12 см и приблизительно такой же высоты, в общем, обычные размеры красного мухомора. Гриб в основном жарил. Очень вкусный. В течение двух недель, пока я находился на этом кордоне, регулярно их собирал».

Как свидетельствуют И. А. Дудка и С. П. Вассер, кесарев — «один из лучших съедобных грибов. Его варят, жарят, супят»²¹.

Однако его легко спутать с красным ядовитым мухомором. И хотя в Крыму последний не растет, но все же отметим, что характерной отличительной чертой этого гриба является шляпка с белыми или желтоватыми бородавками, белыми (а не оранжево-желтыми) пластинками, приросшая в виде нескольких концентрических рядов белых или желтоватых бородавок вольва, белая (но не ярко-оранжево-желтая) или слегка желтоватая ножка.

3. БЫЛИ И НЕБЫЛИЦЫ О ГРИБАХ-«ПОДСНЕЖНИКАХ»

*Стоит дурак, на нем колпак;
не шит, не бран, не вязан...*

Загадка

Весна стремительно рвется на крымскую землю. Хотя и мал полуостров, а смотришь — на Южном берегу уже распустились почки, в Севастополе — зацвел миндаль, под Симферополем почки набухли и уже готовы открыть свои светло-зеленые клейкие листики. А на Керченском полуострове еще ветрено, холодно и не верится, что три часа тому назад я видел почти лето. Весна — период, когда чаще всего ошибаются синоптики, особенно в марте—апреле.

Вот и попробуй сказать, где в это время пробьет весеннюю землю гриб-«подснежник» — сморчок настоящий, или гушна.

Странные это грибы. О них, наверное, сложено самое большое количество былей и небылиц, написано больше всего самых противоречивых статей — и серьезных и несерьезных. Из-за их аромата они издавна ценились у кулинаров. Но в старину охотились за сморчками не только ради восхитительного пеканного вкуса и запаха. Главную ценность этих грибов видели в том, что они якобы обладали фантастическим свойством сохранять молодость.

А может, они и в самом деле такие? Может, потому они выпрыгивают из-под снега раньше всех, что много в них жизненной силы? А может, потому, как считает Владимир Солоухин, что «этот гриб, так же как папоротник или хвощ, — пережиток, остаток иных эпох, иного состояния земли. Недаром он растет одновременно с цветением волчьего лыка, реликтового ископаемого кустарника»⁵⁴. Об этом грибе писал еще Авиценна: «...Его высушивают, и он сморщивается, словно хриц, форма его подобна форме маленькой сморщенной чашечки. Им моют платья и его едят с кислыми приправами. Вкус его столь же приятен, как вкус хрицей и даже больше»⁵⁵.

В нашей стране сморчки и строчки растут практически повсеместно. В Казахстане ранней весной, а иногда и поздней осенью, вдоль журчащих арыков и на глинистых пустырях среди полей появляются гигантские сморчки, каких не найдешь нигде в другом месте. Шляпка у них будто перезревшая беловатосерая с желтизной дыня, поставленная торчком на круглую, короткую, как чурбан, морщинистую белую ногу. Шкура «дыни» изборозжена глубокими извилистыми ячейками с перемычками и перегородками, с бугорками и зубчиками по краям. Они бывают высотой до 25 см, а некоторые даже до 40 см и диаметром до 30 см при толщине ножки до 15 см. Вес одной такой «дыни» достигает 2—2,5 кг⁵⁶.

В середине апреля эти предвестники весны пробьются в средней полосе европейской части России.

В свое время С. Т. Аксаков писал: «В столпах... многие узнают загородную весну только по тому, что в клубах появляются за обедом сморчки»¹. И теперь: как только на рынках появятся первые

кучки поздраватых, поколадистых «квазимодо», пораженный горожанин восклицает: «Смотрите, грибы! Ведь это весна!»

А шествие сморчков на север продолжается. В начале мая они появляются в карельских лесах, а в конце мая — в Томске.

Когда в Заполярье установится полярный день и незаходящее солнце согреет землю своими лучами, на Новой Земле «в июле у кромки голубых ледников появляются маленькие коричневые сморчки... Ледники ворчливо отступают в горы. Вслед за голубыми ледниками наступают коричневые сморчки. Ледники пятятся все выше и выше, и сморчки-старички упрямо лезут за ними»⁵⁸ — так описал появление сморчков П. Сигунов. Да что там Новая Земля, добавляет Д. Зуев, на острове Врангеля и даже на Шпицбергене есть свои полярные сморчки²⁶.

Сроки появления сморчков, как и других грибов, имеют определенную закономерность. Скорость их продвижения с юга на север составляет в среднем 30—35 км в сутки. Начало появления сморчков в одном и том же месте может колебаться в значительном диапазоне времени в зависимости от погодных условий.

Первые весенние грибы относятся к особому классу — сумчатых грибов. Поверхность шляпки у сморчков ячеистая, похожая на пчелиные соты с крупными ячейками неправильной формы. Шляпка и ножка сростаются вместе и составляют одно целое, хотя и различаются по окраске.

Растут сморчки в широколиственных и смешанных лесах, на опушках, во мшистых канавах, у лесных дорог, на вырубках, у корней вывороченных деревьев, а иногда и вблизи лесопильных заводов у штабелей досок, на свалках, пустырях, по краям полей, на южных склонах крупных оврагов, на песчаных откосах, где нет плотной дернины. Во времена подсечного земледелия сморчок конический был довольно многочисленным на засеянных после пожари полей. Сейчас пожари лесов не занимают, но грибы вы все-таки проверьте. И еще, нет более вероятного сморчкового места, чем давние кострища пастухов или лесорубов. Очень часто они растут вокруг этих пятен голой земли. Не забудьте проверить землю и вокруг обгорелых пней.

Следует помнить, что сморчки привержены к одному месту, поэтому в последующие годы поиск начинайте с известных вам уже месторождений. Обязательно надо заглянуть в старинный сад или парк под многолетние яблони — там, где раньше на земле было много гнилых яблок, могут появиться эти грибы.

Как уже было сказано, сморчковые относятся к классу сумчатых, включающих два семейства: сморчковых, к которым относятся сморчок настоящий и сморчок конический, и строчковых, куда входят строчок обыкновенный и строчок гигантский. Кроме этого, есть еще строчок осенний, а у сморчков — ложный сморчок, или сморчковая шапочка. К семейству строчковых относятся лопастишки: лопастишка курчавый, лопастишка бороздчатый и лопастишка ямчатый.

В Крыму растет только один вид сморчка — сморчок настоящий, или обыкновенный (рис. 8). Шапка у него яйцевидная, примерно 6 см в диаметре, узкая, вытянутая вверх, серовато-буроватая, и цвет ее зависит от места, где он растет. Поверхность шляпки — морщинистая, с округлыми многоугольными ячейками-сота́ми, которые вытянуты по длине шляпки. В этих морщинах часто скапливается сор, пыль, бывает, заводятся и жильцы — различные насекомые. Поэтому эти грибы надо хорошо промывать. Мякоть шляпки белая, ломкая, с приятным грибным запахом. Ножка цилиндрическая, внизу немного расширенная и достигает 5—6 см в высоту.

Растет сморчок настоящий в лиственных лесах горной части Крыма — на северном склоне Чатыр-дага, в Крымском государственном заповеднике, в Бахчисарайском и Симферопольском районах. Один керченский грибник рассказывал мне, что ему встречались буроватые и даже немного розоватые сморчки в районе горы Митридат.

Лучшее время их сбора в Крыму апрель—май. И хотя сморчки считаются не ядовитыми, в противовес своим собратьям по классу — строчкам, все равно лучше, предварительно нарезав, отварить их, воду слить, после чего промыть и только потом пускать в кулинарную обработку. Едят их обычно в свежеприготовленном виде — вареном, тушеном, жареном.

Рассказ об этих чудо-грибах будет не полным,

если не предупредить о том, что с июня по август в лиственных лесах (дубовых, буковых и грабовых) в горной части Бахчисарайского, Симферопольского, Белогорского, Кировского районов и на Южном побережье хотя и редко, но встречается сородич семейства гелвелловых — подагрический, или вонючий, сморчок — веселка обыкновенная (рис. 9).

Молодость вонючий сморчок проводит под землей, потом над землей появляется высокое, грязно-белое яйцо (5—6 см в диаметре). Когда оно лопается, ножка быстро устремляется вверх, подымая на своем конце морщинистую шляпку, верхушка которой покрыта зеленоватой, с неприятным запахом, слизью. Шумным роем слетаются к грибу всякие мухи, жуки, комары и начинают слизывать зеленоватую пахучую жидкость. Из этой вонючей жидкости грибники в прошлом готовили мазь, считавшуюся домашним средством от подагры. Ножка подагрического сморчка длиннее, чем у настоящего, и достигает 15 см. Естественно, что этот гриб несъедобен.

Грибы-«подснежники» — это ключ к весне, ключ к грибному сезону, ключ к «третьей» охоте, ключ к радости. Не пренебрегайте ими.

Дмитрий Петрович Зуев воскликнул: «...даже белые не так хороши для приготовления сухого грибного порошка, как сморчки!»²⁶ — а он понимал толк в грибах!

4. А ГРИБЫ ЛИ ЭТО?

Дождевик не гриб.

Поговорка

Уже в апреле, соперничая с грибами-скороспелками, с грибами-«подснежниками», на зеленой траве лугов, на опушках, вдоль лесных дорог появятся небольшие белые шарики, чем-то похожие на электролампочку или грушу, прикрепленную к земле тонким концом. Бывает, несколько штук слепится вместе. Ножки нет. Шляпки нет. Иногда кожа у них гладкая, иногда вся усыпана маленькими шишечками и как будто припудрена мукой.

Эти грибы причислены к дождевиковым. Сюда относятся два очень похожих друг на друга рода

грибов: дождевики и головачи. В мире известно около 100 видов дождевиков, и многие из них растут в нашей стране. Западноевропейские грибники приравнивают дождевики к шампиньонам, а итальянцы считают их лучшими по вкусовым качествам среди грибов. В России этими грибами пренебрегали, считали их поганками. Из всех моих знакомых только один человек сказал, что собирает и что жаркое из них отличное. А ведь если по справедливости, то молодые дождевики по питательности «не уступают белым грибам, а по содержанию азотистых веществ им вообще среди грибов нет равных. Бульоны из них, и свежих, и сушеных, точь-в-точь, как из боровиков, светлые, прозрачные и очень душистые»²⁷.

Важно и то, что среди дождевиков нет ядовитых. Главное, чтобы мякоть была белая. И даже съев ложнодождевик, который нельзя спутать ни с чем, человек не отравится.

И еще: в давние времена на Руси, если случалось косарю порезать руку или ногу, то он обращался к знахарю. Последний, шепча «заговор» над кровотокащей раной, одновременно посыпал ее зелено-коричневой «волшебной» пылью. И чудо свершалось. А секрет очень прост. Споры дождевиков, а именно ими посыпали раны, обладают кровоостанавливающим свойством. Кроме того, мякоть этих грибов усиливает боль. Вообще, спор у дождевиков несметное количество. Если у всех грибов оно измеряется сотнями тысяч, то в одном небольшом теле порховки созревает до 7 миллиардов спор, а у головача их число может достигать 7 триллионов. В прериях Центральной Америки растут гигантские серебристо-белые дождевики Кальватии. Документально зафиксирован гигант, который походил на огромную перину. Длина его составила 1,6 м, ширина — 1,35 м и высота — 0,4 м. Так вот, в этом дождевике насчитали 160 триллионов спор.

В лиственных лесах Крыма с мая по октябрь широко распространены два вида дождевиков. Дождевик шиловатый (рис. 10) обитает во всех районах одиночно или группами. Плодовое тело в верхней части почти шаровидное до 5 см в диаметре, в нижней части суженное. Цвет дождевиков меняется по мере роста (старения): молодой гриб — белого цвета, постарше — светло-коричневого, поверхность по-

крыта мягкими небольшими шипиками. Мякоть сначала белая с сильным, приятным запахом, не исчезающим при высушивании, потом она буреет. Дождевик грушевидный уже одним своим названием показывает, что он похож на грушу, покрытую шершавой тонко-бугорчатой кожурой (рис. 11). Растет группами на пнях, на гнилой древесине в предгорной части всех районов Крыма. В пищу используются только молодые грибы, в основном в жареном виде, высушенные, они хороши для приготовления супов.

Изредка на полянах и лужайках в предгорной и горной части Симферопольского и Белогорского районов с июля по сентябрь встречается дождевик-великан, или дождевик гигантский (рис. 12). Плодовое тело у него почти шаровидное, у молодых грибов поверхность и мякоть белые; позже желтовато-серые. П. Христюк пишет, что в 1955 г. на поляне близ села Краснолесье был найден такой гриб высотой в 34 см и 32 см шириной.

Довольно редко встречается также головач круглый, плодовое тело которого почти круглое, высотой до 10 см, в верхней части расширенное, немного приплюснутое, в нижней части суженное (рис. 13). Растет он на полянах и лужайках в горной части Симферопольского, Белогорского и Кировского районов в мае—сентябре.

Редко встречается одиночно или небольшими группами по обочинам лесных дорог, на лесных полянах небольшого размера (до 2,5 см в диаметре) дождевик — порховка свинцово-серая (рис. 14). Оболочка у него гладкая, белая. Появляется в июне и встречается до октября.

Гриб, о котором сейчас пойдет речь, не относится к дождевиковым, но очень похож на них. Это ложнодождевик обыкновенный. Плодовое тело у него округлой формы до 3 см в диаметре с плотной, жесткой буроватой оболочкой (рис. 15). Мякоть фиолетово-черная с белыми прожилками, с неприятным запахом. Встречается редко в лиственных лесах, в предгорной части Крыма в августе—сентябре. Ложнодождевик предпочитает обочины дорог, края канав и другие места, где человек нарушил почву леса. В пищу не употребляется.

Перед тем как готовить дождевики, грибную кожу с них лучше снять. Головач надо осторожно по-

мять в руках, оболочка треснет и сойдет, как скорлупа с крутого яйца. У некоторых дождевиков оболочка просто снимается, а с шиповатым вообще ничего делать не надо — режьте и на сковородку.

Таким образом, если вы набредете на россыпи этих молоденьких беленьких шариков, не пренебрегайте ими, положите в свою корзинку, а вечером, за столом, и вы, и ваши друзья отдадут должное жаркому, приготовленному из этого «не гриба».

5. ЗАГАДКИ ШАМПИНЬОНА

*Какова сила жизни, каково
стремление кверху, к свету,
солнцу, к воздуху, к свободе!*

В. Солоухин

Прошумели августовские дожди, опять установилась теплая солнечная погода. Рано утром я спешил на работу. В трех шагах от крыльца института прямо на моих глазах «взорвался» асфальт. Я остановился пораженный. Когда присел, то увидел, что в небольшой ямке притаился какой-то белый комочек. С трудом оторвав его, обнаружил исключительно плотный круглый шампиньон. Он был настолько плотным, что его невозможно было раздавить. Потом, когда я павел справки у старожилов, то оказалось, что асфальт первый раз положили еще до войны, после этого еще как минимум дважды накатывали один слой на другой. И вот, через все эти слои, почти через пятьдесят лет, прорвалась жизнь. Владимир Солоухин, как-то по поводу шампиньона высказался, что этот гриб может служить символом жизни, и приводит апалогичный случай, когда в Москве в районе Манежной площади три шампиньона пробили асфальт толщиной в несколько сантиметров, разворотили его, как взрывом, и вышли на свет божий. И далее он замечает: «...когда в каком-нибудь деле становится очень трудно и кажется, что не поднимешь, не сдвинешь с места, и полная, бесконечная безнадежность, я вспоминаю о трех пежных, мягких, ранимых шампиньонах, разворотивших, словно граната, бесчувственный чертвый асфальт, который не сразу поддается даже отбойному молотку»⁵⁴.

Интересно, что слово «шампиньон» по-французски означает просто гриб. То есть это общее определение всех грибов. А вот в русском языке слово шампиньон стало собственным названием одного из видов грибов. Все виды шампиньонов являются немикоризными грибами, поэтому совсем не обязательно, чтобы его соседями были определенные растения, как это нужно другим грибам. В связи с этим и распространены шампиньоны не только в лесу, но и на лугу, и в поле на плодородной унавоженной почве.

В пищу шампиньоны используются с древнейших времен. Древние римляне, например, считали, что шампиньоны вкуснее даже такого деликатесного гриба, как трюфель. На Руси эти грибы по вкусовым качествам приравнивали к боровикам, культивировали их уже в 20-х годах прошлого века.

Грибная индустрия по выращиванию шампиньонов развита в США, Великобритании, Франции, Нидерландах, Дании, ГДР и других странах. Их ежегодное производство достигает миллиона тонн. Для выращивания шампиньонов используются подземные галереи заброшенных каменоломен и известковых шахт, где в течение всего года поддерживается постоянная температура воздуха — около +15° и влажность воздуха 80–90%. Шампиньоны не нуждаются в свете и нормально развиваются даже в условиях абсолютной темноты, что значительно снижает затраты на их выращивание. Достаточно сказать, что только на одной из «грибных шахт» в пригороде Лозанны получают около одного миллиона килограммов шампиньонов в год.

Итак, что представляют собой шампиньоны?

В молодом возрасте они похожи на шарики, кругляши, так как края шляпок у них загнуты и плотно охватывают ножку. В это время пластинки у них нежно-розового цвета. Растет шампиньон очень быстро. На второй день пластинки начинают темнеть, становятся коричневыми, а впоследствии чернеют. Край шляпки распрямляется, и гриб из кругляша превращается в плоский зонтик.

Шампиньоны богаты белками, углеводами, органическими кислотами, минеральными солями, а также соединениями фосфора. По питательности их приравнивают к мясным продуктам. Вкусовые качества шампиньонов превосходны. Используются они

в свежеприготовленном виде — жареные, тушеные, в супе и в виде икры. Из шампиньонов готовят первые и вторые блюда, подливки и гарниры. Их заготавливают и впрок: засаливают или консервируют в соленом растворе. Особенно вкусны маринованные молодые грибы с нежно-розовыми пластинками. Шампиньоны можно сушить. Из порошка сушеных грибов приготавливают соус.

В. А. Солоухин, мастер описывать различные грибные «поделки» в кулинарии, дает вкусовым качествам шампиньонов такую характеристику: «Как белый гриб не имеет себе равных в сушеном виде, точно так же шампиньон по праву и прочно держит первое место на сковородке. Ни один гриб, будучи поджаренным, не сравнится по нежности вкуса и по аромату с жареным шампиньоном».⁵⁴

Шампиньоны растут практически повсеместно. В лесах России, в пустыне Кара-Кум, на острове Сахалин, где они достигают огромных размеров и даже в Центральной Африке, в Замбии, в низинах их столько, что «косой можно косить», но там их называют белыми грибами.

Сроки их появления и исчезновения неодинаковы и во многих случаях зависят от места произрастания. В южных районах страны шампиньоны растут с апреля по ноябрь, а в остальных местах с мая до октября.

Существует более 60 видов шампиньонов. Следует отметить, что некоторые авторы один и тот же вид гриба называют по-разному. Вот некоторые названия шампиньонов: шампиньон обыкновенный, или луговой, но иногда его называют — степной; шампиньон двукольцевой, или тротуарный (рис. 16, это он пробивает и разворачивает асфальт); шампиньон дуспоровый, или садовый; шампиньоны — лесной, полевой, мелкочешуйчатый, темно-волокнистый, темночешуйчатый, рыжеющий, желтокожий и т. д.

В Крыму наиболее распространены шампиньон обыкновенный (рис. 17) и полевой (рис. 18).

Шампиньон обыкновенный растет на перегнойной почве, навозе, на мусорных кучах, в огородах, вблизи жилищ, старых парников, на лугах и выгонах. Встречал его в значительных количествах в лесопосадках вокруг Симферополя.

Обычно шляпка у этого гриба сначала полушаро-

видная, затем плоско-выпуклая, сухая, белая с мелкими, иногда почти незаметными, волокнистыми чешуйками. По цвету слегка сероватая, редко — буровато-коричневая. Диаметр шляпки от 5 до 15—20 см. В молодом возрасте она соединяется с ножкой белой пленкой. По мере роста гриба пленка разрывается, следы ее остаются на ножке в виде бахромчатого кольца. Покрывающая шляпку кожица с края легко снимается. Розоватые пластинки к старости становятся черно-бурными.

Ножка высотой от 2 до 10 см, толстая, плотная, белая, с однослойным кольцом. Мякоть белая, на изломе розоватая. Сока не выделяет.

Шампиньон полевой растет в лиственных и хвойных лесах, парках, садах, на пастбищах, вдоль дорог в мае — июне и в сентябре — октябре. Имеет колокольчатую шляпку, которая по мере роста становится почти плоской и достигает в диаметре 8—10 см. Цвет белый, реже светло-серый, иногда с желтоватыми пятнами, при надавливании желтеет, позже становится светло-охристой, гладкой, шелковистой, иногда в центре остаются небольшие чешуйки. Пластинки сначала беловатые, потом розоватые и, наконец, темно-коричневые. Ножка полая с узким просветом с двухслойным кольцом, белая, позднее желтеющая. Высота от 5 до 8 см, в диаметре 1—5 см. Мякоть белая, при разрезании слегка желтеет. Один из самых распространенных грибов.

Первые шампиньоны в Крыму появляются в самое разное время, например, на Карадаге, если весна теплая, то уже в апреле (1981 и 1983 гг.), а если и осенью тепло держится долго, то и в декабре²⁷.

Встречаются, хотя и не часто, ядовитые шампиньоны. Их два вида: шампиньон темночешуйчатый и шампиньон рыжеющий. Употребление в пищу этих грибов приводит к тяжелым желудочно-кишечным расстройствам. Шампиньон темночешуйчатый (рис. 19) растет в лиственных или смешанных лесах, в лесопосадках на влажных почвах группами. Встречается с июля по сентябрь. Шляпка мясистая, выпуклая, колокольчатая, серого или коричнево-серого цвета, в центре темная. Диаметр шляпки от 5 до 10 см. Пластинки широкие, редкие, беловатые, затем лиловато-розовые и темно-коричневые. Ножка высотой 6—12 см, диаметром 1—1,5 см, внизу с клубне-

видным уплотнением, пустотелая, с широким белым кольцом; белого цвета, с возрастом желтеет. От надавливания и на срезе желтеет, потом коричневет. Мякоть белая, внизу в ножке желтоватая. Вкус и запах неприятные.

Шампиньон рыжеющий (рис. 20) растет на полянах в лесах, лесопосадках, садах, парках, на лугах в июле—октябре. Шляпка выпуклая, грязно-белая, при надавливании желтеет. К краю чешуйчатая, часто с трещинками, при подсыхании становится коричневатой или буровато-серой с беловатыми пятнами. Пластинки розовые, с возрастом темнеющие. Ножка высотой 5—8 см, в диаметре 1—3 см, пустотелая. Кольцо желтоватого цвета, легко отпадает. Мякоть белая, грязно-белая, у основания ножки желтоватая, при разрезании желтеет и рыжеет, а при высыхании становится сероватой с легким фиолетовым оттенком. Вкус и запах неприятные (запах напоминает карболку).

Таким образом, съедобные шампиньоны не очень сложно отличить от ядовитых. Но есть гриб, который в молодом возрасте очень похож на молодой шампиньон,— это бледная поганка (рис. 21). Она маскируется не только под шампиньон, но и под сыроежку.

Встречается в лиственных лесах горного Крыма, на опушках, на обочинах лесных дорог. В отличие от шампиньонов растет в основном в лесу и чаще всего одиночно в июле—сентябре. При малейшем сомнении не берите ее даже в руки. У нее все ядовито: и ножка, и плодовое тело, и даже споры.

В завершении рассказа о шампиньонах процитирую В. Солоухина: «Хозяйка, где мы жили... варила нам похлебку из грибов. Она мелко резала их, добавляла картошки и луку. Еда получалась густая и ароматная. Славится рыбацья уха, но если быть справедливым, то суп из свежих шампиньонов, пожалуй, не хуже никакой, даже «тройной ухи»⁵⁴.

Вот что такое шампиньоны!

Рис. 7.

КЕСАРЕВ ГРИБ (МУХОМОР ЦЕЗАРЯ).





*Со счастьем на клад набредешь,
без счастья и гриба не найдешь.*

Пословица

Каких только чудес не приходится видеть грибнику в поисках своих трофеев! Вот и тут: на стремительно уходящем вверх стволе ясеня один над другим расположились толстые полублины желтого, почти оранжевого цвета. Казалось, кто-то специально приклеил их на ствол дерева, чтобы по ним, как по ступенькам, можно было взбираться наверх. Это — трутовик серно-желтый (рис. 22). Мякоть у молодых грибов светло-оранжевая, сочная с приятным запахом. Из их мясистых и нежных шляпок получается отличная картофельная похлебка. В Крыму встречается почти во всех лесах. Сбирать его для еды можно только в молодом возрасте в мае и июне.

В тех же самых районах и в тех же лиственных лесах встречается, хотя и редко, трутовик пестрый (рис. 23). Некоторые авторы называют его также трутовик чешуйчатый, вязовик, заячник, пестрец. Шляпка полукруглая, сравнительно нетолстая, светло-желтая, достигающая 30 см в диаметре, покрыта крупными, тонкими светло-коричневыми чешуйками. Мякоть шляпки белая, с приятным запахом, у молодых грибов сочная, позже становится сухой и жесткой. Ножка в верхней части светло-желтая, в нижней — черная, расположена эксцентрически или сбоку, изогнутая, порядка 5—7 см в длину. Появляется в мае—июне, иногда в сентябре. Едят его только в молодом возрасте в свежеприготовленном виде. В голодный 1918 год в Закавказье кахетинцы в огромных количествах сдирали его с дубовых, вязовых и ясеневых стволов и готовили из него вкусный суп, тушенку, подливы, начиняли им кукурузные пирожки⁵³.

И еще один вид трутовика растет в крымских лесах — трутовик разветвленный (рис. 24). Плодовое тело этого гриба сильно разветвленное, с большим количеством шляпок. Шляпки белые или светло-серые, реже буроватые, в средней части вдавленные, диаметром до 2 см. Мякоть белая. Встречается ред-

Рис. 20.

ШАМПИНЬОН РЫЖЕЮЩИЙ.



Рис. 21.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА.



Рис. 18.

ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ.



Рис. 19.

ШАМПИНЬОН ТЕМНОЧЕШУЙЧАТЫЙ.



Рис. 16.

ШАМПИНЬОН ТРОТУАРНЫЙ.



Рис. 17.

ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ.



Рис. 14.

ПОРХОВКА СВИНЦОВО-СЕРАЯ.



Рис. 15.

ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ.





Рис. 10.

ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ.



Рис. 11.

ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ.



Рис. 8

СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ, ИЛИ ОБЫКНОВЕННЫЙ.



Рис. 9.

ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ.



ко. Растет в лиственных лесах Симферопольского, Бахчисарайского и Белогорского районов в мае, июне и августе. Используется в свежеприготовленном и сушеном виде.

В лесах нашей Родины трютовиков произрастает великое множество. И употребляют их не только в пищу. Так, на протяжении многих веков лиственная губка считалась в Европе «эликсиром жизни». В настоящее время химики установили, что в сухом состоянии она содержит 70 % смолистых веществ — такой концентрации их не обнаружено ни в одном живом организме. В течение многих столетий Россия через Архангельск снабжала лекарственными трютовиками все аптеки мира. Плоский трютовик, заваренный как чай, повышает общий тонус, снимает усталость. Из настоящего трютовика раньше делали огнивный трут. По мнению П. Сигунова, общие запасы трютовиков, пригодных для пробок, изоляторов и других технических целей, в нашей стране составляют около 170 миллионов тонн (!). И главное: «...среди трютовиков нет поганых»⁵³, т. е. ядовитых.

А теперь спустимся с деревьев на землю. А точнее в землю. Да! Да! В землю. Подземные грибы? А чему удивляться? Ведь грибница располагается в земле. Так почему бы и не быть грибам под землей? Взять хотя бы различные виды трюфелей. Искать их нужно только с помощником, обладающим очень тонким обонянием. Во Франции для охоты на трюфели дрессируют свиней; раньше под Москвой их искали с помощью специально обученных бурых медведей. Хорошо поддаются дрессировке для поиска этих невидимок и маленькие болонки.

Как и где искать эти грибы? Места рождения трюфелей располагаются на светлых прогалинах, полянах, опушках со слабо развитым травяным покровом. Поскольку трюфели растут гнездами, трава или мох над ними как бы высохшие. Земля в тех местах, где клубни трюфелей близко поднялись к поверхности, вспучивается бугорками, от которых расходятся узкие трещинки. И еще: если вы на закате солнца ляжете на землю и присмотритесь, то там, где есть созревшие трюфели, будет виться клубком сильно пахнущая до его ароматной мякоти мошка. Охотятся за трюфелями и дикие свиньи, и медведи, и

олени, и барсуки, и зайцы, и белки. И если вы найдете места, где сильно изрыта земля, осмотритесь — здесь могут быть подземные клады.

А что же есть в подземных кладовых Крыма? Еще до 1961 г. никто не знал, что в Крыму есть эти грибы. И вдруг сразу были обнаружены три вида: степной, белый и черный⁶⁶.

У степного трюфеля (еще его называют африканским) плодовое тело имеет вид небольшого продолговатого, примерно до пяти сантиметров, клубня картофеля (рис. 25). Поверхность светло-бурая, в молодом возрасте гладкая, а потом с мелкими бугорками или складочками. Мякоть желтовато-бурая, на разрезе просматриваются извилистые жилки, как у мрамора. В мякоти помещаются сумки со спорами. Сумки продолговато-яйцевидные. Гриб был обнаружен в предгорье, недалеко от Симферопольского водохранилища в мае. Степной трюфель отличается приятным запахом. Едят его в свежеприготовленном (жареном и вареном) виде. В Древнем Риме, как утверждают историки, эти трюфели ценились на вес золота.

Плодовое тело у белого трюфеля (рис. 26) напоминает небольшую продолговатую картофелину величиной в 3—4 см. П. Сигунов отмечает, что встречаются «картофелины», достигающие четырех килограммов. Но это — приятное исключение. Поверхность белого трюфеля серовато-белая, почти гладкая, позже светло-буроватая с желтизной. Бывает поверхность и неровная, волнистая, а иногда и с бугорками или складочками. Мякоть суховатая, белая, позже сероватая или слегка краснеющая на разрезе с темными извилистыми жилками.

В теле располагается сумка со спорами. Аромат сильный, приятный. Белые трюфели, как правило, сидят гнездами по тройке-пятку вместе, чаще всего под самым дерном, но бывает, что выпирают паружу.

Гриб найден в предгорье (в июне) в окрестностях с. Пионерского на поляне лиственного леса. Папли его и в горной части Крыма на Ангарском перевале вблизи Чатырдага на поляне грабово-букового леса.

Белый трюфель растет на западе нашей страны и в Московской области. Интересно, в прошлом веке

крестьяне из сел, расположенных вокруг Тронце-Сергиева посада, собирали и завозили в Москву свыше 300 пудов (это почти 5 тонн) белых трюфелей. Что они перевелись или просто мы разучились их искать и собирать? Наверно, все же второе. Ведь необходимо помнить, что белый трюфель располагается глубже всех остальных — до 10 см в глубину.

Трюфель черный, или русский (рис. 27), некоторые авторы называют его еще трюфель летний, растет в буковых или дубовых лесах на сухой рыхлой почве. Плодовое тело клубневидное или округлое размером 2,5—3,5 см. Поверхность покрыта черными пирамидальными крупными бородавками. Мякоть сначала белая, потом желтовато-бурая, на разрезе хорошо видны извилистые прожилки. В мякоти — сумки с почти круглыми спорами. Вкус и запах приятные. В Крыму гриб был найден в окрестностях с. Грушевки Кировского района в лиственном лесу, у ручья на поляне в июне.

Наиболее ценными считаются черные трюфели из французской провинции близ города Перпюгара. Они густо покрыты красновато-вороными, как будто специально огранными угловатыми бугорками-пирамидками. У молодых мякоть белая, у зрелых желтовато-бурая и темно-серая с фиолетовым оттенком, пронизанная черными и белыми блестящими жилками. Растут они только в известковой земле — под буками, дубами, грабами, тополями, вязами.

Конечно, не многим из вас выпадет удача найти гриб-песвидимку, но если уж повезет, то считайте себя настоящим грибником.

7. «РУССКИЕ ГРИБЫ»

Ты мне, смеясь, сорвала талисман: он был такой крепкий — коричневый масленок...

Б. Эскин

Когда мне удастся «наскочить» в молодой сосновой посадке или в старом замшелом сосновом бору на песобранные россыпи небольших светло-коричневых «пяточков», я всегда вспоминаю фразу Д. Зубова: «Собирать маслята — это проза». Ему как бы вторит В. Солоухин: «...маслята выезжают одними из пер-

вых, уже в начале июня их можно собирать. В это время их главным образом и берут, пока нет в обильном количестве ни подосиновиков, ни белых, ни рыжиков, ни груздей»⁵⁴. Продолжая свою мысль, он пишет: «...маслятами как-то пренебрегают и, между прочим, зря. Конечно, белый есть белый, и груздь есть груздь, но если сравнивать с подберезовиками и подосиновиками, то я решительно не знаю, нужно ли отдавать предпочтение последним. Масленок один из самых вкусных, качественных грибов»⁵⁴.

С последним заключением полностью согласен. И вообще мне кажется, что противопоставлять один гриб другому просто не по-джентльменски по отношению к грибам. Конечно, если стоят такие красавцы, сорвав которых десяток-другой ты полностью наполнил корзину, эта одна сторона вопроса. Но если ты вошел в лес после дождя, когда еще не просохла трава и когда, оглянувшись вокруг, ты понял, что выпел на «золотые» россыпи, вряд ли у тебя не забьется сердце, не задрожат от нетерпения руки. И ты забудешь все: и то, что тебе придется несколько часов проходить не разгибаясь, или просидеть на «корточках», или вообще простоять на коленях, а потом, упав на спину, блаженно лежать, закрыв глаза, в которых будут мелькать мелкие золотые «желуди», которые жена просила не приносить, так как с ними много возни, и про то, что собирался искать только одни белые. А если уйдешь, то, прости, — ты не охотник! Ты не грибник!

Когда я приступил к работе над этой главой, то задумался: как ее назвать? И здесь мне на глаза попался рассказ Виктора Рыбина «Русские грибы».

Работая преподавателем в далекой тропической Африке, как-то в декабре, то есть в самый разгар лета, он обратил внимание, что местные мальчишки бросают друг в друга желтовато-коричневыми грибами. Он заинтересовался, где растут эти грибы, и ему показали на сосны вдоль шоссе. Эти сосны удивили его еще в день приезда. Огромные крепкоствольные с длинными светло-зелеными иголками. Говорят, что в прошлом веке какой-то европеец-миссионер посадил здесь саженцы этих сосен. Правда, жители не помнят: то ли привез он их, то ли вырастил из семян.

Грибов, а это были маслята, оказалось действительно много. Корзина быстро наполнилась. Собравшиеся жители с недоумением спросили его:

— Зачем ты собираешь эти грибы?

— Чтобы есть!

— Но они же ядовитые!

Только тогда, когда он, нажарив большую сковородку, поел сам, а потом через сутки местные жители, убедившись, что он жив, решились их отведавать, они поверили, что грибы не ядовитые. А через неделю на базаре женщина торговала маслятами и весело приговаривала: «Русские грибы! Русские грибы! Купите русские грибы!».

Со временем специалисты будут «ломать голову», откуда в Африке «русские грибы»? А все оказывается так просто.

Но не только в Африке или в средней полосе России растет масленок. Бесчисленное множество маслят встречается в тайге, за Полярным кругом. Дикие олени с жадностью набрасываются на эти крупные лоснящиеся грибы, которые, как золотые блюдца, усыпают таежные пизины. А вообще-то «...масленок масленку рознь: то весь дрызглый, червивый, а то попадется такой упругий и жирный, что даже из рук выскочит, да еще и пискнет»⁴⁵, — замечает М. М. Пришвин.

У молоденького масленка шляпка круто заостренная, покрытая темно-коричневой, у некоторых видов даже красноватой пленочкой. Длина ножки бывает различной: в мелкой траве она толстенькая, крепенькая; в сосновом лесу, где подстилка из опавших иголок толстая, ножка длинная и тонкая. У некоторых видов маслят в молодом возрасте нижняя сторона шляпки — испод затянут белой пленкой. Когда гриб вырастает, пленка разрывается и ее остатки, в виде кольца, видны на ножке или свисают по краям шляпки. У старых маслят это кольцо мало заметно, так как пленка засыхает и становится более темной. Видимо, оттого, что в сырую погоду шляпка у масленка делается слизистой и блестит, будто смазанная маслом, их и называли маслятами. Любит их Петр Николаевич Сигунов: «У маслят головки маслянистые, золотистые. У маслят под колпачком не противные мухоморовые пленки-пеленки, а нарядные кружевные салфеточки»⁵³.

Теплым, влажным летом маслята особенно урожайны, и иной раз на одной поляне можно без труда набрать их целую корзину. Некоторые грибники считают, что особенно много маслят можно найти на местах пожаров или костров. Самые лучшие маслята — маслята поздние, или настоящие, с кольцом на ножке.

Маслята — один из наиболее распространенных и популярных видов грибов на Украине. В лесах растут четыре вида: масленок обыкновенный, зернистый, еловый и еловый синешющий. Первые два широко распространены в сосняках. К свету маслята неприхотливы и встречаются поэтому не только на лужайках, опушках и вдоль дорог у сосновых посадений, но попадают и под плотным пологом густо растущей сосны. Часто плодовые тела маслят растут под толстым слоем хвойного опада, лишь слегка подымая его над поверхностью земли. В этом случае от грибника требуется большая аккуратность при их сборе с тем, чтобы не повредить грибницу. Цвет плодовых тел у маслят изменяется от светло-коричневого или бурого до белого.

Оптимальная среднесуточная температура воздуха для плодоношения маслят на Украине +15+18°. На колебание суточной температуры маслята реагируют меньше, чем, например, белые грибы.

Плодоношение маслят начинается в середине мая и длится до середины октября. Прекращается при понижении температуры на поверхности почвы до минус 5°. После промерзания верхнего слоя земли на 2—3 см плодоношение не возобновляется.

На увлажненных грунтах, на торфяниках или болотистых местах маслята не растут. В больших количествах встречаются на песчаных и супесчаных, хорошо дренажированных грунтах на 2—3-й день после дождя. Сильные росы также способны вызвать рост маслят. И еще маслята любят селиться вокруг камней, которые конденсируют на своей поверхности влагу. Это надо помнить грибнику-крымчанину и не пропускать места, где встречаются каменистые россыпи или выходы на поверхность коренной породы.

Чаще всего маслята встречаются в молодых сосняках и в смешанных посадках сосны, березы, дуба. С некоторыми видами трав, такими, как вереск, раз-

личные виды злаковых они тоже неплохо уживаются, но сбор их в этом случае усложняется, и поэтому большинство грибов в таких местах остается несобранными. Лучше всего собирать эти грибы в чистых сосняках, где земля между деревьями покрыта нетолстым слоем опада хвои или редким лишайником. Маслята хорошо растут с другими видами грибов, такими, как сыроежки, зеленушки, лисички, белые.

Санитарная рубка леса не влияет на урожайность маслят, а иногда даже активизирует их рост, но стрегание или сбор подстилки (опада хвои), постоянный прогон скота или его выпас, которые приводят к вытаптыванию грунта, негативно влияют на их рост.

Интересные наблюдения за этими грибами на учетных площадках, заложенных в молодых посадках сосны, провели украинские ученые²⁵. Они установили, что урожайность маслят имеет определенную закономерность — как межгодовую, так и сезонную. Погодные условия сильно влияют на их количество и иногда сводят его до минимума. За десять лет наблюдений (1967—1976) в пределах Украины было пять лет с большим урожаем, три со средним и два года с незначительным. В урожайные годы отмечалось семь периодов плодоношения.

К сожалению, маслянок очень сильно повреждается насекомыми. Весной и летом червивых грибов встречается больше, чем осенью. Это связано с увеличением в весенне-летний период количества различных насекомых, которые активно откладывают яйца в эти грибы. Бывают случаи, когда доля червивых, то есть не пригодных в пищу грибов, составляет 70—80 %.

Крымскую область относят к районам с незначительными запасами маслят, оценивая их всего лишь в десятки тонн²⁵. Но урожайность гриба в Крыму только за последние годы, то есть за 1987 и 1988, показывает, что потенциальные запасы его в нашей области значительно больше. При этом бывают такие урожаи, что весь отдыхающий люд устремляется в окружающие сосновые леса, на грибную охоту.

В крымских лесах растет маслянок зернистый (рис. 28). Главное его отличие от маслянка настоящего (рис. 29) — отсутствие пленчатого кольца на

пожке. Кроме того, этот гриб не такой липкий и кажется совсем сухим. Шляпка у маслянка зернистого полусферовидная 3—7 см в диаметре, желто-бурая и коричневатое-бурая. Ножка желтая, сверху белая с бородавочками или зернышками — отсюда и название гриба. Мякоть желтовато-белая, мягкая. При изломе своего цвета не меняет. Нижняя часть шляпки светло-желтая, с мелкими округлыми отверстиями.

Грибы эти необычайно популярны. Растут начинают с мая—июня и по сентябрь—октябрь. Но это не значит, что они не могут встретиться в ноябре или декабре. Все зависит от погоды.

По вкусовым и питательным достоинствам маслята относятся ко второй категории грибов. Их можно сушить, варить, жарить, но... «Можно без преувеличения сказать, что всякий, кому довелось угощаться маринованными или солеными маслятами со свесжесваренным, еще дымящимся картофелем, предпочтет это блюдо многим деликатесам»³², — утверждают авторы книги «Грибы наших лесов». Мариновать грибы нужно, предварительно сняв кожицу со шляпки. Кожица с них снимается легко, при этом обнажается белая или немного желтоватая мякоть. На изломе она не темнеет, имеет слабый приятный запах.

Конечно, можно мариновать и неочищенные маслята. Вкусовые качества у них от этого не меняются, но вид менее привлекателен: шляпки у них после маринования делаются почти черными, а маринад темным и густым. Поэтому, как бы вы ни устали, не поленитесь потратить еще несколько часов на то, чтобы их очистить. И тогда вы получите грибки, от которых не оторвешь, как говорят, и «за уши».

Для сушки, как правило, используются маслята с неочищенными шляпками, так как все равно в процессе сушки они темнеют, хороши они также жареные и в супах.

Таким образом, хоть маслята и встречаются в Африке, но это самые, самые наши, русские грибы.

8. ГРИБЫ ДЛЯ ТРЕЗВЕННИКОВ

Навозник серый можно с успехом применять для лечения алкоголизма.

Г. И. Сержанкина

Ночью прошел теплый дождь. На пригорке, среди мокрой травы, стрелочек пырея из земли пробились серо-стальные шлямы. И все плотной ратью. Один к одному. Плечом к плечу. Мимс спешили люди. Каждый был занят своими мыслями и заботами. И никто не замечал чуда. А оно было вот здесь — рядом с грохочущим городом, рядом с огромными домами, рядом с обычной жизнью.

Небольшие серебристые головки, как бы посыпанные мучнистой пудрой, переливались в лучах утреннего солнца. Края шляпок плавно подгибались к коротким толстым ножкам. Это были серые навозники, или серые копринусы.

Вечером, возвращаясь с работы, завернул к грибкам. Они превратились в высокие колокольчики с белесыми чешуйками на макушке, но это те, что остались целы. Большинство же было сбито или затоптано. Зачем? Кому помешала в этом скопище железа, бетона, стекла и стали маленькая, пробившаяся на свободу жизнь?

Растут серые навозники обычно быстро, вырастают буквально в считанные часы в парках, бульварах, во дворах, где есть уголок леса, где мусор, навоз. Отсюда и не очень привлекательное название — навозники. Если удастся подметить вам семейку — растут они кучно, — то будете обеспечены хорошим жарким.

Однажды в сентябре в небольшом парке у самых домов за одну ночь из-под земли вырос сказочный городок беломраморных куполов. Длинные, овальные шляпки чем-то напоминали еловые шишки, стоящие на ровных круглых столбиках. Треугольные шелковистые чешуйки, будто чем-то присыпанные, снежинками-искорками посверкивали на солнце. Вершинки куполов прикрыты маленькими «черепацами» орехового цвета. Грибы тесно прижались друг к другу. Это белые навозники, или белые копринусы, — кровные братья серых навозников.

Навозники появляются вскоре после дождя, часто в тот же день. Растут они быстро. Жизнь плодовых тел очень коротка, через несколько часов они разлагаются (автолизуются), превращаясь в черную кашеобразную массу. По способу питания навозники относятся к грибам-сапротитам и живут на почве, навозе, древесине, отчего и распространены почти по всему земному шару. Типичны они для окультуренных ландшафтов. Плодовое тело частично растет в земле и может прорасти сквозь твердый грунт или даже сквозь асфальт.

Навозник серый имеет серую или серо-коричневую бороздчатую шляпку диаметром 3—8 см (рис. 30). Пластинки белые, затем черные. Ножка тонкая, в высоту достигает 8—12 см. Этот гриб иногда называют еще чернильным грибом. На крымской земле появляется он в мае—июне, но потом пропадает и вновь выходит с первыми дождями в сентябре, растет до ноября небольшими пучками у пней и стволов листопадных деревьев, особенно около тополей, а также в удобренных садах и у дорог. Этот гриб можно употреблять в пищу только в молодом возрасте.

Навозник белый (рис. 31) растет на сильно удобренных травянистых местах, в садах, на лесных опушках с весны до осени. Располагаются его плодовые тела поодиночке или небольшими пучками. Иногда он создает большие колонии. Молодые грибы съедобны.

Навозник белый имеет белую цилиндрическую шляпку диаметром 3—6 см с крупными чешуйками и верхушкой с охристым оттенком. Пластинки белые, затем розовые, позже расплывающиеся в черную массу. Ножка высотой 10—20 см и до 1,5 см в диаметре белоснежная, внизу желтоватая, разрисованная густым орнаментом светло-коричневых острозубчатых зигзагов. Мякоть шляпки белая, затем красная, позже черная. Мякоть ножки — белая, волокнистая.

Есть еще навозник мерцающий, но в Крыму он не растет.

Все три вида этого гриба обладают очень интересными свойствами. С давних пор из серых и белых навозников приготавливали чернила. Дело в том, что старая шляпка выделяет чернилоподобную жидкость. Происходит процесс саморазложения клеток, други-

ми словами,— автолиз. Процесс этот длится до тех пор, пока от гриба остается только одна пожка.

Способ приготовления чернил был следующим: зрелые грибы, в которых пластинки были уже темно-фиолетовыми и темно-коричневыми, складывали в посуду и, когда грибы превращались в буроватую жидкость, процеживали ее. Получались темно-коричневого цвета чернила. Для стойкости в них добавляли немного клея, а чтобы отбить не очень приятный запах, несколько капель гвоздичного масла.

Учитывая, что в «грибных» чернилах много спор, которые при высыхании создают определенный рисунок, их добавляли в обычные чернила, предназначенные для подписи царских указов, документов государственной важности, крупных денежных векселей. Затем через увеличительное стекло чиновники зарисовывали характерное расположение прилипших спор, что делало невозможным подделку документов.

Что касается употребления навозника в пищу, то В. Тойбис отнес его к съедобным грибам четвертой категории, и тем не менее у нас в стране в большинстве случаев его не едят. Еще бы: гриб-поганка, чернильный гриб, растущий на кучах навоза, на задворках. Ну что это за гриб? В то же время в Чехословакии навозник серый довольно высоко ценится и широко употребляется в пищу. В Финляндии он относится к хорошим съедобным грибам, а навозник белый — даже к категории деликатесов. Вот что пишет о навозниках П. Сигунов: «С той поры, как я отведал серых копринусов в сметане, я уже не ходил гулять без целлофановых мешочков. И всегда приносил богатую добычу. Только теперь я не чистил и не жарил их, а прямо в кожуре, расщепив руками на дольки, как обычно разламывают мандарины, стелил толстым слоем в подмасленную эмалированную кастрюлю, добавляя перец, лавровый лист, репчатый лук, мелкую столовую соль, и загонял в духовку газовой плиты. Ни воды, ни молока не лил. Грибы эти сами давали обильный вкусный сок. Тушенка получалась слаще и ароматнее перепелятины»⁵³.

Но любителей жаркого из копринусов необходимо сразу предупредить: как серый, так и белый копринусы съедобны и безвредны до тех пор, пока они молодые, пока их пластинки белые. Поэтому ис-

пользовать их в пищу можно только в день их сбора.

Храпение навозника белого в сыром виде не может быть длительным, так как реакция автолиза продолжается даже в замороженных грибах, предупреждает Маури Корхонен.

И вот еще что замечено: навозник серый, совершенно безвредный в обычных условиях, вызывает отравление у тех людей, которые перед употреблением его в пищу пзрядно выпили. Отравление выражается в сильной тошноте и даже рвоте, тягостном сердцебиении, сильном покраснении кожных покровов. Эти явления вскоре проходят бесследно. Однако, если любитель выпить попытается опохмелиться, отравление повторится с прежней силой. Объясняется это тем, что навозник серый содержит в себе химическое вещество коприн, останавливающий в организме разложение алкоголя на стадии ацетальдегида. Так что собственно отравление вызывает не сам гриб, а ядовитый ацетальдегид. Действие веществ, содержащихся в навознике сером, основанное на окислении спирта в организме, оказалось настолько эффективным, что чехословацкие ученые предложили использовать этот гриб в качестве простого, дешевого и всем доступного средства борьбы с алкоголизмом.

Аналогичными свойствами обладают и навозник мерцающий, и навозник белый^{11,32}.

Итак, не пропустите в мае—июне и сентябре—октябре гриб-скороспелку, который если «раз на пробу возьмете и после не расстанетесь, он вас пленит чистой сладкой мясностью»²⁶, — папутствует один из самых замечательных грибников Д. П. Зуев.

9. ОПЯТА, ОПЯТА — ДРУЖНЫЕ РЕБЯТА!

Опешками полно лукошко.

А. Толстой

Под этим названием объединяется целая группа видов: опенок летний и осенний, или настоящий, опенок луговой, зимний гриб. К группе опешков В. Тойбис относит и чесночник, называя его опенок чесночный, а есть еще чесночник большой,

Эта группа грибов по частоте встречаемости в природе занимает первое место. «Самым массовым съедобным грибом июля, — пишет Л. Гарибова, — можно считать летний опенок, который поселяется большими семьями на пнях, бревнах, гнилушках лиственных пород»¹⁴. Далее она добавляет: «Самый распространенный и обильный гриб октября — опенок осенний». Ее поддерживает Д. Зусев: «...осенью опенки на первом месте по количеству их в лесу...»²⁶. Опенки распространены почти по всей территории Советского Союза. По данным нашего анкетного опроса, среди городского населения Крыма почти 60 % грибников собирает опята, в основном осенние.

Опята — самые нахальные грибы. Стоит одному зацепиться, как он тянет за собой другого, третьего. И пошли карабкаться кривоногие разбойники, подталкивая друг друга на пенек, на дерево. И смотришь, пенек превратился в осажденную башню, которую штурмом берут эти маленькие «солдатики». Ведь недаром в науку вошло название осеннего опенка — армиллариелла мелея, то есть грибы-армейцы, штурмовики леса.

На крымской земле встречаются четыре вида пищевых (съедобных) опенков: опенок луговой, чесночник большой, опенок осенний и опенок зимний.

Итак, май. Месяц, когда на улицах и в парках все зелено, все в белой кипении цветения, а в лесу, на полянах, опушках, зеленый цвет чередуется с желтым. И среди этого зеленого и желтого, когда пройдут весенне-летние шумливые дожди, появляется подчас в значительных количествах небольшой светлый грибок — луговой опенок, или негниючка (рис. 32). Шляпка у него сначала светло-коричневая, колокольчатая, потом почти плоская с бугорком посредине, желтовато-палевая сантиметра два—три в диаметре. Пластинки тоже палевые, широкие, редкие. Вот как описывает его В. Солоухин: «Желтоватая шапочка сначала колпачком. Хотел назвать их сейчас белыми, но вспомнил близнцу шампиньонов и понял, что луговой опенок вовсе не белый, не и не желтый же он! И не серый. Может быть, действительно желтоватый. Хотя про молоденькие грибки (если забыть про пастоящую шампиньонную близнцу) я все же сказал бы, что они белые»⁵⁴.

Ножка у лугового опенка цилиндрическая, ров-

ная, палевая, плотная, даже кожистая, особенно та ее часть, что ближе к земле. На ощупь слабо хрящеватая, с белым мучнистым налетом. Мякоть бледно-желтоватая. Гриб имеет приятный вкус, а запах его пахнет гвоздику. Стойкость лугового опенка ко всякого рода неблагоприятным условиям удивительна. Даже когда паступает июльская теплынь, когда жухнет трава и никнут на деревьях листья, луговой опенок храбро продолжает стоять под раскаленным солнцем. Только становится каким-то сухим, как будто в нем нет влаги. По этому поводу В. Солоухин замечает: «...значит они обладают способностью как бы впадать в спячку в сухую погоду и воскресать во время дождя»⁵⁴.

К характерным особенностям этих грибов надо отнести то, что растут они полосами, как бы «змейками». Этот гриб может образовывать «ведьмины круги», в диаметре достигающие нескольких метров. Если условия остаются неизменными, опенок луговой растет на одном месте десятки лет. Он предпочитает удобряемые места — пастбища, луга и лужайки вблизи селений, встречается также на межах, на лесных опушках и в ельниках.

И еще одна особенность опенка лугового — у него упругие ножка и шляпка. Сорвать этот гриб очень сложно. Шляпка плотно прикреплена к ножке, и если вы попытаетесь сорвать его за шляпку, то она или разломится пополам, или гриб вырвется вместе с ножкой, с «корнями». Ножом его тоже не срежешь, так как ножка пружинит и плохо режется. Именно поэтому В. Солоухин пишет: «Собирать луговые опята я выхожу не с ножом, а с ножницами. Подойдя к грибной цепочке, приходится опускаться на колено и стричь грибы, как стригут шерсть на овце»⁵⁴.

Опенок луговой хороший съедобный гриб. Его можно жарить и даже мариновать. Хорош он и в соусах. Но главное его, так сказать, «амплуа» — отвар. По вкусу, аромату и сладости отвар из луговых опят не может сравниться ни с какими другими, и всегда, если только имеется этот грибок, я обязательно «настригаю» его для супа с лапшой или вермишелью. Только грибы надо варить не очень долго, минут десять, а то они потеряют свой аромат.

Эти грибы также хорошо сохнут. В сухом виде они сохраняют свой светло-соломенный цвет и в отваре очень и очень педурны в зимнее время.

Еще один гриб семейства рядовковых — чесночник большой. Причем, если луговой опенок — типичный травяной грибок, то чесночник большой (рис. 33) растет в буковых, иногда в хвойных лесах, на опавшем листе, гнилой древесине, а иногда и прямо на грунте в мае — ноябре.

Шляпка этого грибка от 2 до 4—5 см в диаметре выпукло-распростертая с опушенным рубчатым краем, беловатая, коричневато-кремовая или коричнево-серая, с ростом светлеет. Пластинки беловатые, редкие. Ножка от 4 до 15 см, иногда 20 см. По диаметру ножка толкая, 0,3—0,5 см, пустотелая, к основанию утолщенная, волокнистая. Вверху она мучнисто-бархатистая, к основанию — темная. Мякоть шляпки белая с чесночно-луковичным запахом и вкусом. Чесночник — малоизвестный съедобный гриб хороших вкусовых качеств. Используется как приправа вместо чеснока или лука при приготовлении некоторых блюд.

Но главный опенок для всех грибников — опенок, который в народе называют опенькой, осенником, осенним грибом, опять — опенок настоящий, или опенок осенний (рис. 34).

В сентябре, когда на глазах грибников происходит таинство превращения зеленого цвета почти во все цвета радуги во всех лесах, у опушек, на вырубках, но не на земле, а на пнях или корнях давно срубленных деревьев, на обломках древесины, что выросла в землю, появляется этот самый вкусный и самый массовый представитель опять.

Распространен опенок осенний почти по всей территории Советского Союза, исключая лишь районы вечной мерзлоты, и установлено, что поражает он около 200 видов высших растений и даже картофель.

На Украине опенок осенний плодоносит ежегодно в 2—3 четко определенных периода, но урожайность бывает разная. Держится каждый слой около 15—20 суток, причем «урожайность» с гектара изменяется не только в течение сезона, но из года в год. Так, в 1971 г. в Остковском лесхозе Ровенской области в осеннее время можно было собрать

265 кг/га, в 1974 г. — 405 кг/га. При неблагоприятных условиях (сухая осень) всего лишь 100 кг/га.

В равнинной части Украины на вырубках леса опенок настоящий появляется на второй-третий год после рубки леса вокруг пней березы, вяза, ольхи, осины; потом, спустя 8—10 лет на пнях дуба и сосны. Опенок осенний предпочитает сырые, мокрые типы леса, особенно любит селиться по деревьям и пням, растущим по оврагам. Появляется, когда среднесуточная температура устанавливается ниже +10°. Если после заморозков наступает теплая туманная погода, он может вновь пойти в рост.

У опять осенних длинные тонкие ножки высотой 6—10 см, и растут они обычно большими гнездами. Иной раз так густо покрывают пень, что полностью скрывают его. Стоит перед тобой такое сплошное величие, — остановишься и не знаешь с чего, откуда пачкать срезать?

Опенок осенний самый быстрорастущий (из пищевых) гриб, но части его растут неравномерно. Ножка по высоте опережает рост шляпки по диаметру.

По форме шляпка у опенка плоско-округлая, часто с бугорком посередине желтовато-грязно-бурая или серовато-бурая с волнистыми чешуйками, позднее исчезающими.

Пластинки сначала белые, потом светло-желтые, у молодого гриба шляпка закрыта нежной белой пленочкой, которая позднее, отрываясь от краев шляпки, повисает на ножке в виде бахромчатого кольца. Мякоть тонкомясистая, беловатая или слегка желтоватая, с приятным грибным запахом.

Опенки варят, солят, маринуют, сушат. По вкусовым качествам они могут конкурировать с лучшими из пластинчатых грибов, уступая, может быть, лишь только рыжику. 100 г опять удовлетворяют суточную потребность организма человека в цинке и меди, которые играют важную роль при образовании крови. Так что они не только вкусны, но и необходимы для человека, утверждают авторы монографии «Жизнь растений»²².

Опенок осенний в Крыму можно встретить во всех лесных районах в сентябре—ноябре, причем иногда в очень больших количествах. Крымская область относится к зоне со средними ресурсами этого

гриба. При неблагоприятных погодных условиях его запасы составляют примерно 200—300 т, а при высокой урожайности 700—800 т.

Когда в конце осени застят холодные дожди и вот-вот ударят морозы, то там, то здесь на пнях, поваленных деревьях, или у основания живых деревьев появятся небольшие со светло-желтой шляпкой, более темной посередине зимние опята (рис. 35). Иногда их прихватывают заморозки, но после каждой оттепели сморщенные грибки отходят и продолжают расти.

Шляпка зимнего гриба плоско-выпуклая 2—3 см в диаметре (хотя встречаются отдельные экземпляры и больших размеров) медово-желтого цвета, посередине буроватая, края полупрозрачные, во влажном состоянии слизистая. Мякоть белая. Ножка цилиндрическая, полая, бурая, замшево-ворсистая в верхней части, у шляпки более светлая, тонкая, 4—5 см длиной и 0,4—0,6 см в диаметре.

У старых грибов — шляпка с бурыми пятнами и точками. Пластинки белые, редкие. Зимний опенок хороший съедобный гриб, хотя и относится к четвертой категории. Едят его в свежеприготовленном виде, лучше жареным. Встречается он в Крыму в Симферопольском и Белогорском районах, и под Керчью на горе Митридат с октября до декабря, а если зима теплая, то и позже.

Несмотря на широкое распространение, из-за необычности времени его появления он как-то выпадает из поля зрения грибников. И действительно, кто пойдет в лес по грибы после заморозков? Да к тому же и день зимой коротковат. И все же, не поленийтесь и перед новогодними праздниками удивите друзей жарким, приготовленным из свежих грибов.

Интересно, что у опенка осеннего, как у многих съедобных грибов, есть двойник — опенок серно-желтый (рис. 36). Ложноопенок свое название получил от цвета серно-желтой шляпки. В центральной части она красно-буроватая. Пластинки желто-зеленого более темного цвета. Ножка тоже серно-желтая с бурым основанием. В нижней части шляпки, по ее краям, сохраняются темные от спор остатки пленки, закрывавшей испод грибка. Мякоть серно-желтая, на вкус горькая. Цвет мякоти и жгуче-едкий вкус — четкие определяющие признаки этого гриба. Кроме

того, характерно отсутствие на ножке кольца. При сборе этих грибов надо иметь в виду, что они могут вызвать легкое отравление. Поэтому будьте внимательны.

Появляется ложноопенок в июле и держится до поздней осени, встречается также после заморозков. Растет иногда очень большими группами в лесах горной части Алуштинского района.

Охота на опят — одна из самых интересных и самых неожиданных по результативности. Можно ходить десятки раз и не иметь большого успеха. Но в жизни грибника бывает звездный час, когда он «наскокивает» на несколько пней или стволов, и тогда буквально вся тара заполняется. И надолго останется в вашей памяти «старинная башня», сплошь усеянная карабкающимися на нее со всех сторон грибами, или ствол дерева, по которому вверх сплошной «шубой» поднимаются маленькие «алышниксты».

Всяко бывает! На то они и опята — дружные ребята!

10. САМЫЕ, САМЫЕ...

Быстрее всех трубчатых грибов в наших лесах растут подберезовики.

П. Сигунов

Бывает в году для грибника «мертвый сезон». Сухое, жарко, безводно. Мало что можно ожидать в это время в лесу.

— Поезжай-ка ты лучше к морю, хоть отдохнешь, искупаешься, — уговаривает меня жена.

— А ты?

— Боюсь расплавиться.

Троллейбус прошелестел по сухому асфальту, ушел дальше, а я медленно стал взбираться от дороги наверх, туда, где была тишина, прохлада и... возможно, удача.

Утро было ярким, солнечным, светлым. Хотя ночь и не принесла желанной прохлады, но все же дышалось легко, и я радовался солнцу, зелени, веселому щебету птиц. С рюкзаком за плечами, в котором

в основном была еда и, главное, фляга крепкого чая, и с корзиной в руке стоял я, всматриваясь в зеленый полумрак леса. С чего начать? Подымался на вершины, спускался в овраги, и колесил, колесил не останавливаясь. Везде было пусто. Попадались какие-то высохшие, темные комочки. Это были грибы, которые не выдержали такой жары и засохли на «корню». Наконец, на краю небольшой поляны, под дубом, попала пара подберезовиков — жухлых, вялых. Да и откуда было взяться сочности при такой жары?

Солнце уже вскарабкалось на самую вершину небосвода, когда я убедился, что действительно ожидать чего-нибудь в такое время маловероятно. На дне корзины сиротливо лежали два подберезовика. Ну что ж, не всегда удача сопутствует грибку. На то она и удача. Что же это за грибы такие — подберезовики? Если судить по названию, то это грибы, которые растут под березами. Однако это не совсем верно. Их можно встретить и в дубовых лесах и в осинниках, а у нас в Крыму и в букниках. Подберезовики относятся к группе так называемых «черных грибов», то есть грибов, мякоть которых при сушке чернеет. В разных местах этот гриб называют по-разному: березовик, черный гриб, осовик, колосовик, серый гриб, обабок, бабка, подобабок. После боровика это самый вкусный из трубчатых грибов. В молодом возрасте он очень похож на белый гриб, только ножка у него с мелкими черными, иногда серыми чешуйками. Подберезовики очень быстро растут — за сутки на 4—4,5 см. Так же быстро они стареют. Созревают обычно на шестой день и уже через сутки после этого начинают дряхлеть, в них появляется много червей — личинок грибных мух. Поэтому очень редко можно найти большой подберезовик, который был бы хорошим. Но молодые грибы очень вкусны, у них нежная мякоть.

Выпуклая шляпка молодых подберезовиков с возрастом становится подушкообразной. Кожица, которая ее покрывает, очень тонкая, ее трудно отделить от мякоти. Окраска шляпки колеблется от беловато-серой или светловато-соломенной до черновато-бурой и даже черной и зависит от места, где растут грибы. Спороносный слой сначала сероватый, затем грязновато-серый, потом буровато-серый.

Ножка длинная, тонкая, белая, с белыми, серыми, бурыми и черными чешуйками. Иногда она бывает изогнута в ту сторону, где больше света.

Встречаются грибы в средней полосе России с начала лета до осени в березовых рощах и под отдельными березами. Этот гриб любит свет, поэтому растет на опушках леса, полянах, возле дорог, канав. Кстати, подберезовики нужно искать не под самим деревом, а поодаль, то есть там, где расположена наиболее молодая часть корневой системы дерева.

В зависимости от места произрастания различают более 10 форм этих грибов. Самый ценный и крупный подберезовик обыкновенный растет в березовых и смешанных с березой лесах. Он имеет серовато-бурую, почти черную шляпку, относительно толстую черночешуйчатую ножку, серовато-белый низ шляпки. Мякоть гриба на изломе цвета не меняет. Старые грибы мягки, дряблы и во время дождей, как губка, впитывают влагу.

В сырых местах чаще можно встретить подберезовик белый болотный и серый пятнистый болотный (у последнего мякоть на изломе розовеет). Такие грибы очень водянистые и быстро портятся. Все виды подберезовиков влаголюбивы, поэтому большие урожаи их бывают в том случае, если лето и осень теплые и влажные.

В Крыму распространен один вид — подберезовик обыкновенный (рис. 37). Растет в лиственных лесах предгорий и горных частях Белогорского, Симферопольского и Бахчисарайского районов в мае, июне, сентябре, реже в июле и августе. Шляпка в диаметре достигает 9 см, она гладкая коричневатая или коричнево-бурая. Ножка длиной до 10 см и 1,5—2,0 см в диаметре.

Подберезовики пригодны для маринования и соления. Свежие грибы лучше варить или тушить. Сушеные грибы, размолотые в порошок, используются для приготовления соусов.

11. НЕУЛОВИМОЕ СЧАСТЬЕ

*Известно ли вам, как старик
подосиновик
В траву загоняет свою
детвору,
Как в желтых платочках и
ярко-малиновых
Ведут хоровод сыроежки в
бору.*

А. Коваленкова

Не повезло мне с одним из красивых грибов — подосиновиком. Сколько ни ходил, два-три раза нашел, и все. Но уже если попадется на глаза — залюбуешься.

Бродил как-то в березняке. И справа и слева от меня шли такие же «старатели», как и я. Каждый придерживался своей полосы. Между трех берез — лужайка метров на пять. Посредине на высокой пожке ярко-красный мухомор. Прошел. Но знаю: там, где мухомор, должен быть и белый. Вернулся, а это не мухомор вовсе, а крупный подосиновик. Встречал еще. Но так, чтобы «косой косить», не находил. А вот П. И. Сигунову везло, и не раз. В одном из своих походов на Дальнем Востоке (севернее Хабаровска) на берегах кристально чистой и ледяной Умалты он встретил мечту грибника. «...Можно не спеша пройти час-другой по умальтинскому грибному королевству, — пишет он, — можно оставить за собой километр — два, но в живом феерическом, будто дымном утреннем свете, полном прохлады и мглы, будут грибы, грибы и грибы. Оранжевые блюда их маслянистых головок образуют большие группы в виде колец, прямых линий и полукругов»⁵³. Бывает же такое!

Причем шляпки у некоторых из них достигали в диаметре до 31 см, высота ножки — 24 см, толщина 7,5 см, а вес этих великанов достигал килограмма.

Подосиновик очень похож на подберезовик, особенно если у него не красная шляпка. Называют его в разных местах по-разному: красноголовик, красный гриб, краснюк, красная шапочка, казарушка, краснушка, обабок, бабнюк. Растет подосиновик с первой половины июня до октября. Встречается, вопреки своему названию, не только под осинами, но и

под березами, в сосновом и еловом лесу на опушках и лесных полянах. Подосиновик — крупный гриб с мясистой шляпкой вначале полушаровидной, позднее подушкообразной формы с диаметром до 15—20 см и более. Цвет шляпки бывает кирпично-красным, оранжевым, желтым и даже белым. Чаще всего встречаются красные и желто-бурые подосиновики.

Трубчатый слой гриба мелкопористый, сначала белый, позднее грязно-беловатый и до грязно-серо-коричневого, составляет почти половину толщины шляпки. Ножка цилиндрическая, книзу утолщенная, белая, с продолговатыми коричневыми или черными чешуйками.

Красноголовые подосиновики встречаются под осинами и в ельниках, выросших на том месте, где раньше росли осины. Искать его легко и просто — нарядный красный берет далеко виден среди зеленого покрова. Поздней осенью, когда землю укроют разноцветные опавшие листья, пайти его труднее.

Мякоть шляпки у подосиновика белая, но более грубая, чем у подберезовика; при разрезе (или надломе) она начинает быстро менять свой цвет: вначале становится розовой, затем темно-сиревой и даже черной. Происходит это в результате того, что содержащиеся в грибе бесцветные пигменты под действием кислорода воздуха окрашиваются. Но на вкусовые качества гриба это не влияет.

В Крыму подосиновик растет в лиственных лесах, преимущественно с примесью осины в его горной части. Встречается одиночно, группами. Довольно обильные урожаи бывают в июне и сентябре, реже в июле и августе. Цвет шляпки у крымского подосиновика (рис. 38) желто-бурый, диаметр не превышает 10 см.

Подосиновики употребляют в пищу во всех видах: жарят, тушат, сушат. Но лучше всего их мариновать, тогда они сохраняют свой естественный вид.

12. ЛЕСНЫЕ КОРАЛЛЫ

Есть в наших лесах и самая настоящая грибная диковина...

(Из книги «Грибы наших лесов»)

Медленно идем по лесной тропе, которая тянется куда-то вверх. Солнечный луч только в отдельных местах пробивается сквозь зеленую крышу листвы. Иногда у отдельно стоящих сосен находим рыжики, но это все не то. Пробродив несколько часов «впустую», устали. Да и хождение по крымскому лесу — не легкая прогулка. Деревья низко опускают свои ветви и, переплетаясь, образуют стену, через которую не всегда пробьешься. Иногда приходится буквально проползать под пимп, раздвигая ветки руками. И все время надо помнить о глазах. Засмотришься — наткнешься на ветку,мотришь за ветками — не видишь грибов.

Вдруг приятель остановился и помахал меня к себе. На земле, освещенный зеленоватым лучом солнца, стоял куст коралла. Похожий, только морской, стоит у меня на полке. А этот небольшой, всего сантиметров 10 в диаметре и сантиметров 20 в высоту. Впизу у основания он беловато-розовый, на концах веточек — темно-розовый. Он как-то страшно переливался в зеленоватом полумраке. Для полного ощущения подводного царства не хватало только какой-нибудь экзотической рыбки.

Мякоть его ножки оказалась похожей на мякоть белого гриба. Концы веточек были хрупкими и, когда их начали укладывать в корзину, обламывались и крошились. Мы решили идти по склону, на котором нашли его. Раз есть один, должны быть еще. И вышли вскоре на самые настоящие коралловые заросли. Большие и маленькие, у которых только две-три веточки, возвышались над прошлогодней листвой и собирать их было просто и легко.

Называется этот необычный гриб гриб-коралл, или рогатик желтый (рис. 39). Появляется он в лиственных лесах полуострова в июне—сентябре. Разветвление плодового тела достигает высоты 20 см, диаметр — 15—20 см. Все веточки и ножка кремовые или лимонно-желтые, позднее охристые или

почти оранжевые. Мякоть белая, а в веточках бледно-желтоватая. В пищу идут молодые грибы — свежеприготовленные или сушеные.

Встречается в Крыму еще один вид рогатиков — рогатик гроздевой (рис. 40). Плодовое тело у него ветвистое, высотой 10—15 см. Веточки сучковатые, буровато-кремовые, на концах сначала розоватые, потом кирпично-бурые. Мякоть плотная, белая. Ножка тоже плотная, 2—3 см высотой. Гриб встречается редко, и в основном в лиственных лесах Симферопольского, Бахчисарайского, Белогорского и Кировского районов в июне—сентябре.

Так называемых грибов-кораллов в нашей стране насчитывается свыше 50 видов, а всего в мире около трехсот. И у многих одни названия чего только стоят: рогатик золотисто-желтый, коралловый гриб красивейший, рогатик амethystовый, прекрасный, пурпуровый. Но есть рогатики и с более прозаическими именами: пестиковый, язычковый, сахарный, гребенчатый, черепковый, тупой, слезный, а есть и просто — грибная капуста.

В любом случае, если набредете в лесу на коралловые заросли, — не сомневайтесь, это грибы и при этом вкусные.

13. ЗВЕЗДНЫЙ ЧАС ГРИБНИКА.

Белый гриб всем грибам полковник.

Поговорка

Солнце щедро греет землю. У ног ласково плещется море, Севастополь утопает в цветах. Чего еще надо отпускнику?

В начале сентября небо нахмурилось и выплеснуло на землю потоки воды. Дождь был обильным, продолжительным. По юг есть юг — опять выглянуло солнце, и земля задышала, задымилась паром. На рынках сразу же, как по маговению волшебной палочки, появились грибы. Их приносили ведрами, сумками, корзинами. В основном это была мелочь, маслята. Но были и другие — огромные, которые лежали на прилавках персонально, поодиночке. Серо-коричневатые, с какой-то красновато-грязной толстой

ножкой, которых сосед по дому принес две огромные корзины, он и открыл нам «секрет» своего места. Раздумывать было нечего — и мы поехали.

Откосы известняковых гор вплотную подступают к бегущей вдоль долины дороге, нависая над ней. Эти откосы изрезаны балками, по дну которых в период дождей бегут бурные потоки, а потом, когда все подсохнет, на дне таких оврагов остается белая щебенка да смытая со склонов земля. У самой дороги балка зажата и похожа на громадную вертикальную щель. В глубине балка расширяется, становится положе, и появляется лес. Мы ныряем в эту сплошную зеленую стену и буквально карабкаемся по откосу, на котором прилепился лесок. Наконец густые заросли копчались, откос стал почти пологим, и мы очутились на тропинке. Движемся вдоль кромки леса. Грибы открылись как-то сразу, неожиданно. На голой, черной земле, куда почти не проникал солнечный свет, сплошь вправо, влево и прямо перед нами стояли напыжвившиеся, надутые от важности белые грибы. Они были небольшими, с плотной, похожей на бочоночек, ножкой, прикрытой маленькой, почти черного цвета шляпкой.

Мы набрали полные сумки. А они как будто и не убывали. Вечером, когда пересчитали, их оказалось 275 штук. Это был звездный час грибника.

Если в яркий июльский день или в промозглые сумерки короткого дня в октябре вы встретите на лесной тропе своего коллегу-грибника и спросите его: «Как дела?», а в ответ услышите: «Да штук семь нашел!», хотя корзина у него будет доверху напихана грибами, вы поймете без дальних слов объяснений: человек нашел семь белых грибов. Что ж это за гриб, который является мерилом успеха нашего поиска? Отчего его зовут «царем грибов»?

Кажется, и окраска простая, даже скромная и нет никакого вида, но вот как описал встречу с ним охотник, страстно влюбленный в природу, М. Пришвин: «Завидев издали желтое пятнышко в темно-зеленом мху, запрещаешь верить себе и только с неподвижными глазами ближе и ближе подвигаешься к магическому пятнышку. Уверившись в правде только когда уже запустишь руку в самый мох и пацудуешь ногу гриба, никак не тоныше руки человеческой... вытаскиваешь на свет гриб огромный, в

своей царственной форме вполне соответствующий у животных льву, царю зверей, и орлу, царю птиц»⁴⁵.

«Собирать белые грибы — это лесная поэзия»²⁶, — считает Д. Зуев. Видите, что такое белый гриб: «царь грибов», «лесная поэзия», «полковник среди грибов». Завидишь его, и сразу сердце ёкает, и ты останавливаешься, как вкопанный, с радостно-глупой улыбкой: «Неужели нашел!» Белый гриб, даже на далеком расстоянии, не примешь за валуи или какой-то там пантерный мухомор: обмануться могут глаза, но не сердце, оно точно подскажет — он!

Назовите мне любой другой гриб, который бы вызывал столько восхищения и, главное, — сердечный трепет. Какой еще гриб имеет столько синонимов: боровик, беловик, жатник, глухарь, коровяк, печура, медвежатник, струянь, толкач.

Известно, что белые растут в основном в старых (старше пятидесяти лет) лесах. Но далеко не каждое дерево — грибное, и есть «любимые места», которые надо знать и уметь находить. Так у грибника появляются свои «грибные огороды».

А почему, собственно, гриб назвали белым? По внешним данным это название в большей степени подошло бы шампиньону или белянке. Да потому, что если его разрезать, то мякоть шляпки, трубчатый слой и ножка остаются белыми и при сушке и при варке, в отличие от многих других грибов, которые при сушке чернеют и поэтому называются черными.

Среди белых встречаются грибы-великаны. Например, белый гриб, обнаруженный недалеко от г. Владимира, весил 6 кг 750 г, о чем своим читателям поведала газета «Советская Россия» 28 июля 1964 г., а Московское радио 20 сентября 1961 г. сообщило о находке гриба весом более 10 кг, у которого диаметр шляпки составил 58 см.

Обнаружение белого гриба-гиганта — событие. Причем событие не районного масштаба, о нем сообщает Центральное радио, пишут центральные газеты. Даже газета «Юманите» как-то посвятила ему свое сообщение.

Если грибы-гиганты редкость, то белые весом 2—2,5 кг встречаются довольно часто, а весом 600—800 г — сплошь и рядом.

Шляпка белого гриба округлая, выпуклая, коричнево-каштанового цвета. У тех, которые растут в затененных хвойных и смешанных лесах, цвет шляпки более светлый. Нижний, трубчатый слой грибов, растущих в березовых и смешанных лесах, обычно белого цвета, плотный, крепкий и занимает не более одной трети толщины шляпки. У белых грибов, растущих в хвойных и смешанных лесах, трубчатый слой имеет желтоватый оттенок и занимает до двух третей толщины шляпки. Такие грибы лучше употреблять для сушки.

Ножка белых грибов короткая, толстая, плотная, слегка волокнистая снаружи, круглой формы, иногда угловатая. У желтой разновидности боровых грибов ножки более высокие и менее толстые. Обычно они имеют рыхлую мякоть и не так ароматны.

Белые грибы, которые выросли в березовом или дубовом лесу, совсем светлые, шляпка у них светло-бурая, ножка — широкая внизу. Мякоть не такая плотная, поэтому при сушке они усыхают больше, чем боровик еловый или сосновый.

Цвет шляпки белого гриба зависит не только от того, среди каких деревьев он растет, но и от освещенности: в светлом месте она у них темно-бурая, почти черная, у выросших в затененных местах (под ветвями, листьями, хвоей, во мху) — почти белая.

Мякоть шляпки белая, не меняет своего цвета при изломе, на вкус чуть сладковатая, с приятным запахом слегка поджаренного ореха.

У молодых грибов трубчатый слой плотный, белый; у созревших — желтоватый, а затем желто-зеленый, на изломе меняет цвет, легко отделяется от мякоти. С возрастом трубчатая часть шляпки не только желтеет или зеленеет, но как бы редсеет, становится рыхлой. Гриб снизу делается ноздреватым.

Ножка с возрастом тоже меняет вид. Из похожей на маленький бочонок, на котором сверху прилепили темно-коричневый пятючок-крышечку, она делается похожей на стакан. Потом шляпка перерастает ножку. Окраска ножки светлая, буроватая, с тонким сетчатым рисунком белого цвета, и, конечно, ни в каком возрасте белый гриб нельзя назвать тонконогим.

Еловый белый гриб — лучший среди собратьев. Он принят за эталон белого гриба. Его обычно называют боровиком, боровым грибом. Хотя, для краткости, все белые называют боровиками. Но все же, если у вас в корзине десяток белых, а среди них — два-три темноголовых еловых красавца, то вы всегда скажете: два боровика и столько-то белых.

Украинская земля богата белыми грибами. Высыпание их имеет определенные периоды. Исходя из этого для каждого периода оптимальная температура будет разная: для июля и августа $+15 +18^{\circ}$, для сентября $+10^{\circ}$, для октября $+8^{\circ}$. Большие перепады дневной и почной температур мешают нормальному развитию плодовых тел.

Для развития белого гриба необходим хорошо дренажированный, но ни в коем случае не переувлажненный грунт: песчаный, супесчаный, суглинистый, глинистый. На торфяниках или болотных грунтах белый гриб встречается редко. Еще одно интересное свойство: при большом количестве осадков плодовые тела белых грибов не развиваются. Но после грозовых дождей и теплых почных туманов наблюдается повсеместное их появление.

На Украине чаще всего белый гриб встречается в насаждениях сосны, березы, дуба, лиственницы европейской, иногда с грабом и буком. Очень редко с лещиной. Причем наибольшие грибные урожаи наблюдаются в 20—25-летних сосняках, особенно в разновозрастных насаждениях. В березняках и дубяках урожай грибов не зависит от возраста деревьев.

И хотя белый гриб считается светлолюбивым видом, в некоторых лесах Карпат и Крыма он встречается в сильно затененных местах, под густыми, низко спущенными кронами. Следовательно, в урожайные годы количество грибов не зависит от сомкнутости крон, то есть от освещенности. В то же время в неурожайные годы при наличии влаги в грунте и низкой суточной температуре количество грибов будет больше на открытых, более прогреваемых солнцем участках леса. При недостаточном количестве влаги и высокой среднесуточной температуре воздуха грибов будет больше на участках с большей частотой насаждений.

Интересна связь между появлением белых и других видов грибов. Например, отмечено, что боровая

форма белого гриба осенью появляется одновременно с зеленушкой; в дубняках — одновременно с сыроежкой зеленой большой и сине-зеленой, в березняках белый часто встречается с лисичкой.

Антропогенные факторы, вызванные деятельностью человека, сильно влияют на урожай белых грибов. Например, рубка леса, выпас скота могут вообще исключить их появление в течение 10 и более лет.

Интересно, что на Украине в течение десяти лет бывает один год с высоким урожаем, три года со средним, три со слабым и три года с полным отсутствием плодовых тел. И еще одно любопытное наблюдение приводится в книге «Грибы»: «Период роста плодовых тел белых грибов весной и летом исчисляется 12—24 часами, после чего плодовые тела повреждаются личинками насекомых и прекращают расти. Осенью плодовое тело этого гриба растет несколько дней (5—6), в зависимости от погодных и лесных условий»^{25*}.

Появляются белые грибы на Украине, обычно во второй половине мая — майские белые грибы. Этот период короткий. Плодовые тела быстро червивеют.

Второй период, более продолжительный и бывает в конце июня. Это так называемые грибы-колосовики, но и они также быстро повреждаются личинками насекомых и улитками.

Третий период приходится на июль. Хорошие сборы в это время бывают в дубняках и лиственничниках.

Четвертый и наиболее продуктивный период наблюдается в сентябре. В это время грибов много в дубняках, в лиственничниках, березняках и сосняках. При благоприятной погоде развитие их продолжается до двух недель. Этот слой постепенно затухает, но иногда переходит в осенний, пятый период, который при благоприятной погоде бывает также продолжительным (до 10—15 дней). Грибы в этот период меньше повреждаются личинками насекомых, и поэтому они более ценны. Вообще надо помнить: летние грибы более рыхлые, чем осенние. Рост белых грибов в осенний период длится до того момента, пока температура не снизится до -5° ,

* Здесь и далее перевод с украинского произведен автором.

и потом уже не возобновляется. Если в октябре температура до этой отметки не падала, то осенний период длится до ноября. При неблагоприятных условиях урожайность белого гриба может быть минимальной.

Какие же из белых грибов растут в Крыму? Где и когда? В начале главы мы рассказали о том, как в густых зарослях мелкого дуба мы собирали настоящие грибы-боровики (рис. 41). Шляпка у них выпуклая. У самых маленьких диаметр ее составляет 4—5 см, а у взрослых он достигает 14—15 см. Поверхность шляпки сухая, гладкая, иногда слегка бархатистая, темно-бурая с оливковым оттенком или светло-коричневая. Мякоть плотная, белая, при изломе не меняет цвета, с приятным запахом. Трубочки длинные, у молодого гриба белые, позднее желтоватые и желтовато-зеленоватые с мелкими округлыми отверстиями. Ножка короткая, толстая, плотная, в нижней части немного расширенная, светло-буроватая, а в верхней части — с белым сетчатым узором.

Вот какую грибную историю, которая приключилась с ним во время поездки в Керчь, рассказал мне Александр Сергеевич Селиверстов.

В конце июля над Крымом прошел сильный циклон. Неделью небо хмурилось, свариливо ворчало и грохотало, обильно поливая высохшую, жаждающую землю водой. Потом сразу распогодилось и солнце начало подсушивать землю. Машина, глотая километры, шла из Симферополя в Керчь. Потом свернула на старую разбитую дорогу, которая вела в Старый Крым, и пошла медленнее. Не доезжая километра до Старого Крыма, решили немного отдохнуть. От дороги вправо тянулся небольшой откос, внизу которого проходило русло, по которому в дождливый период бежал бурный поток. Дальше начинался холм с разбросанными по нему редкими дубками, за холмом просматривался следующий, чуть выше, а еще дальше начиналось предгорье, густо поросшее лесом.

Грибник остается грибником везде и всегда. Селиверстов спустился вниз, перешел через сухое уже русло и стал подниматься на холм. Около первого же дубка, приблизительно в метре от ствола, полукругом, как в хороводе, стояли грибы. Неужели



к шляпке, тем она чище, плотнее. Разрежешь шляпку — чистая, плотная, белая.

Питательная ценность боровиков определяется их химическим составом. Они содержат много витаминов и экстрактивных веществ, которые способствуют лучшему выделению желудочного сока. По сокогонным свойствам белые грибы-боровики даже лучше, чем крепкий мясной бульон.

В молодых шляпках боровиков содержится в два раза больше белков, больше жира и минеральных веществ, в два раза меньше клетчатки, чем в ножке. Поэтому ножки маринуют и сушат отдельно.

Белые грибы употребляются в пищу свежими, жареными, вареными, тушеными, маринованными, сушеными. Их чуть сладковатая мякоть, посыпанная солью, довольно вкусна. Но, конечно, главное их применение — это заготовка на зиму в сушеном виде, и приходится только удивляться, что в Швейцарии, где белых грибов очень много, как сообщает А. И. Молодчиков в своей книге «В мире грибов», их почему-то считают несъедобными⁴².

У этого царя грибов есть «двойник». Причем «двойник» очень похожий — желчный гриб. Внешнее сходство его с боровиком довольно большое, и неопытный грибник может легко их спутать. Встречается желчный гриб с июля по октябрь, в тех же местах, что и белый, и является его спутником. Окраска шляпки у желчного гриба буроватая или коричневая, с серым или желтым оттенком. Основное отличие желчного гриба в том, что нижняя поверхность его шляпки розоватая или грязно-розовая, а у белого — слегка желтоватая или зеленоватая. На изломе мякоть белого гриба остается белой, у желчного — слегка розовеет. Отличаются они и цветом сетчатого рисунка на ножке. У желчного гриба он бурый, у белого — белый.

Желчный гриб несъедобен, горек на вкус. Чтобы убедиться в том, что это желчный гриб, достаточно лизнуть низ шляпки. В Крыму, смею вас обрадовать, он не растет.

Вот так всегда и бывает: рядом с величественными созданиями живут и процветают их двойники. Но двойник, как бы он ни маскировался под своего собрата, всегда остается двойником.



Рис. 34.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ (НАСТОЯЩИЙ).



Рис. 35.

ОПЕНОК ЗИМНИЙ (ЗИМНИЙ ГРИБ).



Рис. 32.

ОПЕНОК ЛУГОВОЙ.



Рис. 33.

ЧЕСНОЧНИК БОЛЬШОЙ



Рис. 30.

НАВОЗНИК СЕРЫЙ (ЧЕРНИЛЬНЫЙ ГРИБ).



Рис. 31.

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ.





Рис. 26.

ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ.



Рис. 27.

ТРЮФЕЛЬ ЧЕРНЫЙ.

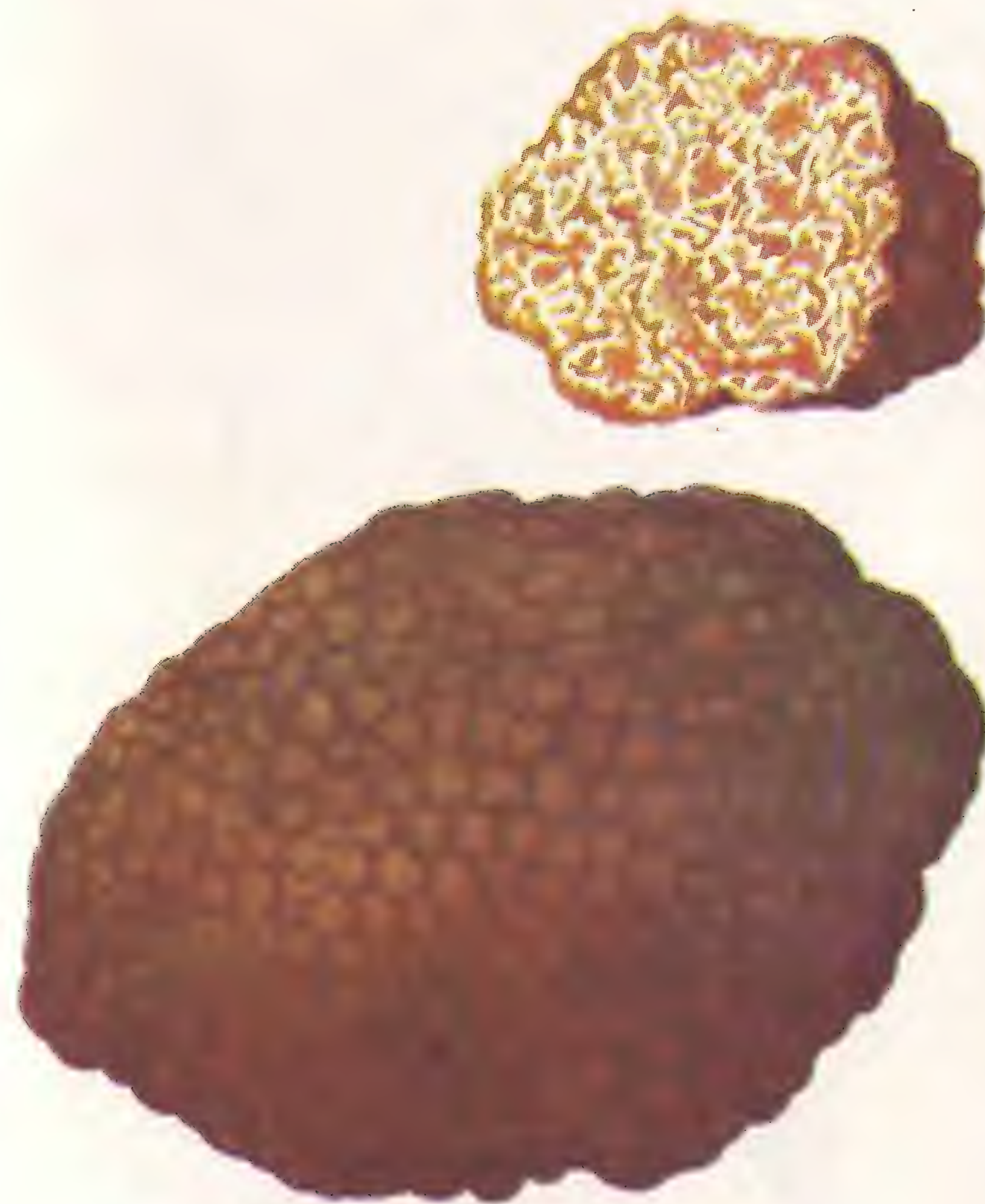


Рис. 24.

ТРУТОВИК РАЗВЕТВЛЕННЫЙ.



Рис. 25.

ТРЮФЕЛЬ СТЕПНОЙ.



белые?! Он потрянул головой, пытаясь отогнать это наваждение, но... грибы оставались на месте. Немного вправо по склону — то же самое. Мелких грибов не было, а только средние и крупные. Средние — с толстой «бочкообразной» ножкой и маленькой темно-коричневой шляпкой, плотно прикрывавшей ножку. Между ними, в меньшем количестве, стояли крупные, на высокой ножке, развернувшие блюдцеобразные шляпки.

За два часа вместе с водителем они набрали багажник машины. А грибы «шли и шли», не убывая. Сколько их там было — кто знает. Вот какие грибные чудеса бывают в Крыму.

Есть в Крыму еще один гриб, который относится к этому виду, хотя обладает худшими качественными показателями, это так называемый полу-белый гриб (рис. 42). И хотя, по мнению П. Христюка, он «встречается довольно редко», мне доводилось наблюдать, как края поляны на склоне оврага были буквально окольцованы им, как частокотом. Поэтому надо, видимо, говорить, что бывают случаи, когда он появляется в значительных количествах.

Выглядит он так. На относительно высокой ножке (до 12—15 см и диаметром до 5—6 см) располагается шляпка, иногда достигающая 20 см, вначале выпуклая, а позже, во взрослом возрасте, плоско-выпуклая, слегка бархатистая, желто-коричневая. Мякоть толстая, плотная, светло-желтоватая, к старости с запахом карболки. Трубчатый слой в молодом возрасте ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый. Ножка желтая, в нижней части немного утолщенная и слегка красноватая, волокнистая. Встречается в лиственных лесах горной части Крыма, в Белогорском, Симферопольском районах, в балках в районе Верхнесадового и в некоторых других местах в июне и сентябре. Относится ко второй категории. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

Питательная ценность белого гриба очень высока. Правда, равнозначна она для шляпки и ножки лишь в молодом возрасте. С ростом гриба ножка делается более твердой, имеет более слабый запах и в большей степени поражается червями. Сколько раз бывало — найдешь гриб, возьмешь за ножку, а она внутри как бы пустая. Режешь, и чем ближе



14. ДУБЫ, ПОДДУБОВИКИ И САТАНИНСКИЙ ГРИБ.

*На то и хмель, чтоб по дубам
витья, на то и дубовики, чтоб
в дубах заблудиться.*

Пословица

Дорога уводит нас все дальше и дальше от магистрального шоссе, потом начинает петлять в предгорье; мы оставляем машину и начинаем взбираться по уходящей вверх дороге, которую с обеих сторон обступил лес. Наконец сворачиваем и ширьем в щель, по которой вьется вниз незатейливая горная тропа. Идти под откос легче, и вскоре, пробравшись сквозь кусты, останавливаемся на краю небольшой поляны в тени огромного бука.

Приехали.

Поляна расположена параллельно дороге и с одной стороны отгородилась от нее пешироккой стеной плотного кустарника. С другой стороны полосой стоят огромные буки, чуть поменьше — дубы, которые стремительно спускаются по откосу куда-то вниз, в пропасть. На вершинах ближайших гор шевелят верхушками своих крон деревья, а здесь — только птичий гомон да легкий шепот леса.

Не прошло и недели, как прошумели сентябрьские дожди, потом опять установилась теплая солнечная погода. Влажная, прогретая солнцем земля стала мягкой и сразу же разродилась грибами.

Поляна по краям, ближе к деревьям, поросла травой, к середине — травы поменьше. Сделав несколько шагов, вдруг останавливаюсь, пораженный увиденным: прямо передо мной среди яркой зелени лежали три серых круглых хлеба. Только корочка не коричневая, поджаристая, а как будто посыпанная мукой, причем в центре посветлее, а к краям — потемнее. Это было настолько неожиданно, что я даже не сообразил позвать своего спутника. Но он уже сам обратил внимание на мою «охотничью стойку» и, проследив направление моего взгляда, возбужденно выдохнул: «Грибы!».

Мы присели перед этими гигантами и начали осторожно отгибать вокруг них траву. Нащупав конец ножки, я падавил под ее основание, и в руке

у меня оказался чудесный, плотный экземпляр поддубовика. Низ шляпки был темно-вишневого цвета, с каким-то темно-коричневым отливом и состоял из плотно подогнанных закрытых трубочек. Мы молча рассматривали это произведение природы. Потом еще то тут, то там попадались нам по несколько штук, а на склоне обрыва мы обнаружили целую «колонию» этих грибов. К сожалению, большинство уже были червивыми. Дня бы на два, на три раньше...

Дубовики, или, как их еще называют, поддубовики, под стать своим покровителям — дубам. Ведь дубы — это символ богатырской силы. Поэтому так и хочется сказать: достойны поддубовики своих могучих покровителей. Но как же объяснить тот факт, что на откосах гор, где раскинулись мелкие дубки, встречаешь этих красавцев на пожухлой голой каменистой земле? Можно было бы позвать плечами и сказать: «шутка природы». Но не хочу с этим соглашаться, постараюсь по-своему объяснить это явление.

Крымские дубки — остатки некогда могучих властелинов этой земли. Человек быстро уничтожил этих гигантов. И вот вместо гигантов земля поросла карликами. Так и остались теперь дубы-карлики и грибы-гиганты.

Дубовик обыкновенный, или оливково-бурый (рис. 43), распространен во всем умеренном поясе Северного полушария. Обильнее всего растет в Европе, особенно на юге. Дубовик обыкновенный считается теплолюбивым видом, поэтому его чаще всего можно найти там, где земля хорошо прогревается. Видимо, поэтому он так широко и раздольно растет в крымских лиственных лесах, достигая иногда внушительных размеров — 15—16 см в диаметре шляпки.

Дубовик обыкновенный образует микоризу с дубами, буками, липами, березами и грабами. Шляпка дубовика пушистая, сверху оливково-коричневая, светлая, каштаново-коричневая, темнеющая при надавливании. Сначала она имеет выпуклую, потом плоско-выпуклую форму. У молодых грибов края трубочек желтые, затем оранжевые, кирпично-красные, в придавленных местах синеющие. Ножка толстая, мясистая, достигающая высоты 10—12 см и

диаметра 4—6 см. Вверху желтая, внизу, у основания, бордово-красная, покрытая красной сеткой, при надавливании синеет. Мякоть желтоватая, лимонная, внизу в ножке красноватая. При разрезании быстро синеет, потом немного вслепнет.

Степень съедобности этого гриба оценивается по-разному: в Северной Америке его считают ядовитым. В Европе ядовитыми считают лишь сырые плодовые тела, а проваренные или прожаренные признают пригодными для еды. Однако имеются случаи отравления и проваренными грибами.

В Крыму он распространен преимущественно в дубовых лесах, в том числе и в «дубках» предгорной и горной части Крыма в июне, августе, сентябре. По мнению И. М. Христюка, встречается довольно редко, но мой личный опыт дает основания с этим утверждением не согласиться.

Кроме дубовика обыкновенного, в значительных количествах мне попадался и поддубник крапчатый, или синяк, иногда называемый синюк (рис. 44).

Синяк имеет меньшие размеры, чем дубовик настоящий. Шляпка темно- или черно-коричневая, бархатистая, теплеющая при надавливании. Края трубочек у молодого гриба желтые, затем карминово-красные, в прижатых местах сразу же синеющие.

Ножка толще, чем у дубовика настоящего. Краснопчешуйчатая и зернистая, внизу оливковая. Мякоть лимонно-желтая, в местах среза мгновенно делается темно-синей. Появляется в молодых, с обильным приростом дубовых зарослях, под деревьями в сентябре.

Дубовики лучше всего жарить. Хороши они и соленые. Но как в первом случае, так и во втором, рекомендуется перед приготовлением, нарезав грибы, один раз прокипятить их для того, чтобы с него сошли «чернила».

Двойником дубовика, и очень опасным двойником, является сатанинский гриб (рис. 45). В литературе о грибах Крыма не даются сведения о том, что он встречается на полуострове, но говорится, что для его роста необходимы известковая почва, тепло, а также деревья, с которыми он образует микоризу: бук, дуб, граб, реже лещина, каштан, липа. Растет с июня до сентября на юге европейской части СССР и на Кавказе. Крым по всем статьям подхо-

дит для этого гриба (тепло, известковая почва, дуб, бук, граб и лещина).

Поэтому хотя бы в общих словах остановимся на его характеристике и отличительных чертах.

Сатанинский гриб легко опознать по грязно-серой шляпке, карминово-красному трубчатому слою, при надавливании он приобретает сине-зеленый цвет. Размер шляпки может достигать размеров шляпки поддубовика, но обычно она меньше. Ножка реповидная, посередине окрашена в карминово-красный, а у основания и наверху — в желтый цвет. Мякоть на разрезе беловатая, медленно синеющая. Вкус ореховый, запах кисловатый. При употреблении даже кусочка сырой мякоти размером с ноготь возникают следующие несколько часов рвота и понос.

Еще раз напоминаем отличительные черты грибов-двойников.

У дубовика

Мякоть лимонного цвета, при надломе (разрезании) быстро синеет.

Шляпка темно-бурая или оливково-бурая, а у синюка — вообще темная, даже черно-коричневая.

Ножка односторонне-желтая или односторонне-красноватая.

На пеньке сеточка из длинных узоров, напоминающих морщинистый рисунок дубовой коры красноватого цвета, а у синюка — краснопчешуйчатая, зернистая, внизу оливкового цвета.

Если у вас появится хоть малейшее сомнение — лучше выбросьте гриб. Сатанинский гриб больших колоний не образует, так что в худшем случае не доберете один-два гриба.

У сатанинского гриба

Мякоть белая, при надломе краснеет, потом медленно синеет.

Шляпка светлая, серовато-желтоватая.

Ножка посередине окрашена в карминово-красный, а у основания и наверху в желтый цвета.

Ножка реповидная, покрыта ячеистой сеточкой карминного цвета.

15. ХОТЬ И РЫЖИЕ, НО ЛЮБИМЫЕ!

Рыжики! Самые любимые грибы русского народа!

П. Сигунов

Почти у всех бывалых грибников есть свои маленькие пристрастия. Так, любимые грибы Владимира Солоухина — рыжики: «Говорят, что царь грибов — боровик. Пожалуй, соглашусь, — пишет он, — но для себя на первое место ставлю сосновый или боровой рыжик... не может быть гриба красивее его. Эта ядреность, эти темные кольцевые полосы по огненно-рыжему фону, эта хрустальная лужица в середине гриба». И далее: «Рыжик сосновый, рыжик величиной с чайное блюдце, рыжик величиной с копейку, рыжик, из которого на разрезе льется яркий оранжевый сок, рыжик, который оранжево выглядывает из зелени травы или мха, рыжик соленый, рыжик вологодский, рыжик вятский, рыжик, именем которого называют рыжих котят, рыжих щенков и даже рыжих мальчишек, рыжик... да что тут скажешь, рыжик — и не надо никаких слов»⁵⁴.

Рыжиками восхищались и другие наши писатели: Борис Владимирович Андреев утверждает: «После белых грибов и груздей рыжики — третье чудо леса»³.

В России в старину умели отлично солить грибы. В отдельных местностях, в частности в бывшем Каргопольском уезде Олонецкой губернии ежегодно заготавливалось более 300 т соленых рыжиков. Их делили на два сорта. К первому относили каргопольские «краспяки» (боровые), ко второму — тверские «спляки» (еловые).

Рыжик — млечник великолепнейший, именно таково научное название этого гриба, самый ценный и самый вкусный среди пластинчатых грибов и признан королем млечников. Растет повсеместно, где есть сосновые и еловые леса. Особенно обилен в северной части лесной зоны, на Урале и в Сибири. Любит селиться в разреженных молодых ельничках и сосняке, чаще всего на возвышенных местах, на опушках, где нет густой травы.

Растут всегда колониями, но уж во всяком случае не единично. По преимуществу рыжик — хла-

долюб, жара и солнце не для него, ему предпочтительнее тень. Во многих случаях рыжики растут рядом с маслятами. Это грибы-спутники. Там, где в июне, июле и августе собирали маслята, в сентябре и октябре появятся рыжики.

Еще вот что: рыжики никогда не растут поодиночке и не сразу одновременно идут в рост. Это к тому, что если вы нашли один-два крупных или средних рыжика, осторожно руками прощупайте все вокруг и наверняка найдете еще несколько размером с трех- или пятикопеечную монету.

«Зарозовел лепестками вереск, пора за рыжиками», — советует народная мудрость. В средней полосе России рыжики появляются в конце июля и даже августа, и рост их продолжается до октября. Для Крыма эти сроки смещены на май—ноябрь.

Название «рыжик» объединяет несколько видов, отличающихся друг от друга окраской, размерами плодовых тел, изменением цвета млечного сока и мякоти на воздухе, величиной спор, а также отношением к древесным породам, под которыми они растут.

Рыжик еловый, или настоящий (рис. 46), образует микоризу лишь с елями. Растет летом и осенью в ельниках, особенно в травянистой поросли. Свежие грибы не имеют сильного запаха, на вкус горьковаты и терпки. Еловый рыжик имеет зеленоватый цвет шляпки, полую, короткую ножку. В сырую погоду шляпка покрывается слизью. По пищевым качествам еловый рыжик не уступает рыжикам боровым или сосновым, но он не так ярок и привлекателен.

Рыжик боровой, или сосновый (рис. 47), образует микоризу только с соснами. Он также растет летом и осенью в сосновых борах, но может появиться и у отдельно стоящих деревьев в парках или садах. Этот гриб предпочитает песчаные почвы. Рыжик сосновый большего размера, более приземист и мясист, желтовато-оранжевой окраски. Сосновые рыжики в нашей стране встречаются чаще, чем еловые. Мякоть у них плотнее, в засоленном виде они менее хрупки и сохраняют красивую яркую окраску.

У грибов обеих разновидностей шляпки достигают 15 см в диаметре, сначала она почти плоская или вдавленная посередине с загнутым книзу краем, позднее становится почти воронкообразной.

Пластинки оранжевые, приросшие, от надавливания они зеленеют. Пожка длиной до 9 см и толщиной до 2 см, ровная, ломкая, одноцветная или несколько светлее шляпки.

Мякоть рыжика ярко-оранжевого цвета. При срезе или изломе выделяется млечный сок такого же цвета, поэтому рыжики относятся к грибам-млечникам. Сок имеет приятный запах, напоминающий запах сосновой коры и кедрового ореха.

Некоторые грибки отмечают, что при влажном лете — урожай на еловые рыжики, в более сухую погоду — больше сосновых.

Интересное наблюдение о рыжиках сделал Д. П. Зуев: «Удивительное явление природы: одна семья, а рыжики неодинаковые, разного цвета шляпки кругом одного дерева. К северу от ели, в тени сыро, хвойные зонты пижухи сильнее замшелы. Приглядитесь: здесь в тени больше всего рыжиков. И цвет шляпки тут особенный — ярко-красный, с оранжевыми концентрическими кругами, влажные, ядреные, свежие, гладкие, блестящие в росе. Мякоть оранжевая, на изломе зеленеет. Одноцветна со шляпкой пожка. Солнце еще ласково, чуть греет, а рыжик берешь, как влажную ледяшку, он холодит ладонь. Дотронуешься до желто-оранжевой пластинки, она позеленеет... К югу от ели меньше всего рыжиков. Как бы выцвели, помпняли и даже поприсохли юные рыжики, будто сконфузились от света, от солнца. Совсем иной у них цвет шляпок — рыжий, грязно-беловатый, зеленовато-сильный и даже белесоватый. Но шляпка и корень на изломе и у этих нежно-хрупких рыжиков сочны и красны. Сок — тоже оранжевое молоко. Еще южнее рыжиков и вовсе не видишь. Обернешься на восток и запад от ели, увидишь разные цвета шляпок: зеленовато-коричневые и зеленовато-синие вперемежку и те же самые оранжевые круги на шляпках»²⁶.

Одно дерево, один вид рыжика, а по внешности — разные. Но, чтобы быть объективным, необходимо сказать, что аналогичное наблюдение сделал более ста лет назад С. Т. Аксаков. Через сто лет один натуралист подтвердил обнаруженное другим.

Есть еще у нас в стране и другие виды рыжиков. На Дальнем Востоке растут дубовые рыжики —

млечник золотисто-млечный или, как их в шутку назвал П. Сигунов, «рыжие блондины», есть еще рыжик японский, рыжик красный. В Тойбис называет его ложным рыжиком, а в Чехословакии обитает рыжик альпийский.

На Украине рыжик имеет незначительное распространение, за исключением лиственных лесов Карпат, где он встречается в большом количестве.

Много рыжиков в молодых сосняках и ельниках, на полянах или опушках, слабо освещенных солнцем. На сильно увлажненных грунтах этот гриб не селится.

Рыжик сильно повреждается личинками насекомых. Так, если рыжик появился почью, то к концу дня он уже начинает портиться²⁵. Вот еще одно подтверждение того, что грибы лучше собирать в утреннее время.

Оптимальная среднесуточная температура для рыжика 10—12°. С появлением первых заморозков они пропадают.

В больших количествах рыжик растет на участках с редким покрытием белого или зеленого мха, кустовых злаков или на грунте без травяного покрова. Высокий урожай рыжиков отмечается раз в три года. На второй год — их меньше, на третий — они отсутствуют полностью. В благоприятные годы урожайность достигает 100 кг/га при среднем весе одного гриба 30 г, в слабоурожайные — около 20 кг/га.

Выпас скота не оказывает заметного влияния на развитие рыжика, но изменение уровня грунтовых вод (осушение или, наоборот, затопление) приводит к исчезновению его в этих местах.

П. М. Христюк утверждает, что в сосновых лесах горного Крыма, в частности на территории Крымского заповедно-охотничьего хозяйства, в мае — ноябре растет рыжик сосновый⁶⁶. Мне однажды довелось в первых числах сентября в сосновых посадках в районе Мазанки на вырубках обнаружить богатейшие «залежи» небольших (5—7 см в диаметре) рыжиков с зеленой шляпкой. Значит, в Крыму встречаются и еловые рыжики. Кроме этого, Л. Згуровская свидетельствует, что «...изредка встречался и дубяках дубовый рыжик»²⁷. Ею подмечено интересное явление: «...рыжики осчастливливают своим появлением с перерывами в 3—4 года, но если

начнут расти, держатся подолгу, почти до нового года. Первые единичные грибы появляются в конце августа — начале сентября. Разгар высыпок рыжиков в кошке сентября — в октябре»²⁷. Когда же сезон рыжиков: начало мая, начало или конец сентября? Видимо, год на год не приходится и одно место отличается от другого.

Итак, почему же рыжики — «самые любимые грибы русского народа» и почему они — «третье чудо леса»? Потому, что умело засоленный рыжик сохраняет смолистый аромат хвоя и свежесть леса.

Из замечательного памятника русской литературы середины XVI в. «Домостроя» известно, что рыжики занимали значительную долю в общем грибном меню того времени: «рыжики студень», «рыжики соленые», «рыжики сухие», «рыжики с маслом ореховым или конопляным», «рыжики соленые со студнем», «пирожки с рыжиками подовые».

На всю страну славятся каргопольские, олонечские, уральские боровые красные рыжики, калининский сыняк (синеватые рыжики), иваповские зеленчатые, а также рыжики забайкальские. Но есть еще и пркутские. Солят их без вымачивания и даже без промывки, только осторожно очищают от лесного сора.

Раньше жители Урала, когда начинался массовый рост рыжиков, солили их прямо в лесу. Для этого вывозили в лес выпаренные с можжевельником кедровые бочата и осторожно укладывали грибки плотно в ряд, пересыпая крупной солью. Предварительно каждый грибок обтирали льняным полотенцем. Знаменитые уральские соленые рыжики отличались неповторимым ароматом кедровых орехов, соснового смолы и могучих росистых елей.

Конечно, главное назначение рыжиков — быть посоленными, но и маринованные и жареные они тоже хороши.

Рыжик считается съедобным даже в тех странах, где все млечники принято считать ядовитыми.

И вот что еще интересно: рыжик можно есть сырым. Для этого на внутреннюю сторону шляпки насыпают соли, гриб прикрепляют к прутику и держат над огнем или углями, пока соль не растает и не начнет пузыриться, и получается печеный гриб.

Но можно еще проще, как предлагает В. Солоу-

хин: отобрать несколько чистых, абсолютно не червивых боровых рыжиков, посыпать испод солью и тут же есть. «Эту еду я находил не только необыкновенной по вкусу, но и очень здоровой и каждый год жду не дождусь поры, когда можно будет собирать свежих молодых рыжиков и полакомиться ими в сыром виде»⁵⁴.

Как видите: во всех видах рыжик хорош, на все вкусы. А о вкусах не спорят!

16. САМЫЕ ПРЕКРАСНЫЕ ГРИБЫ

Назвался груздем — полезай в кузов.

Пословица

В старину, да и сейчас еще в отдельных местах Сибири, грузди были необычайно популярны, им с незапамятных времен в России воздавали должное. Груздь настоящий считался единственным грибом, который можно было брать в засол. В расходных книгах патриарших приказов приводится перечень блюд на званом обеде у патриарха Адриана 17 марта 1699 г., который пришелся на время поста. Стол патриарха украшали: «...три пирога долгие с грибами, два пирожка с груздями, грибы холодные под хреном, грузди холодные с маслом, грузди гретые с соком да маслом...»⁴ и т. д. Как видно, «гвоздем» званого обеда были грузди, приготовленные самыми различными способами.

В Каргопольском уезде Олонечкой губернии на 25 верст вокруг города собирали красные рыжики и грузди (ежегодно до 150 тысяч пудов), которые в кадках в соленом виде вывозили в Петербург.

Грузди были любимыми грибами С. Т. Аксакова, именно с ними связаны у него первые его воспоминания как грибника.

Хотел и сам рассказать, как поздней осенью набрал на семью груздей, какое ощущение испытал, когда вышел на эти мраморные россыпи, да вот встретил песню в прозе, объяснение в любви к груздю в книге П. Сигунова: «Поднимаешь осторожно рябиновой палочкой-выручалочкой вздутый слой трухлявой прелой листвы, бурой слипшейся

хвой — а под ним извилистые рытвины, взорванные холмики земли. Копнешь, подденешь холмик, и сердце запрыгает от счастья, и улыбаешься, как милому живому существу, — груздь! Груздочек! Где один — там ищите веселую компанию. Настоящие грузди всегда груздятся грядками, словно белые лебедушки, выплывают они из темных волн земли... Какая белоснежность! Какая плавность круглых шляпок! Какие славные ямочки-воронки на мокрых холодных щеках лебедушек! А вокруг ямочек — еле уловимые, словно вылитые из дымчатого халцедона, водянисто-хрустальные кольца. ...Нет среди пластинчатых грибов прекрасней настоящих груздей! ...Из трещин мутными росинками сочится млечный сок. Густой пряный груздевый дух неуловимо струится под березами, щекочет поздри, веселит сердце!»⁵³

Как еще лучше, поэтичнее, любовнее можно написать об этих прекрасных созданиях природы?

В Крыму груздь настоящий не растет. На Украине он также не имеет широкого распространения. Оптимальная среднесуточная температура для его плодоношения 8—10° на поверхности грунта. Появляется под опавшими прошлогодними листьями дуба или березы.

Другой груздь — перечный очень широко распространен в березовых, дубовых и смешанных с сосной насаждениях. Плодоносит в два-три периода. Урожайность его достигает 400—500 кг/га.

Груздь перечный (рис. 48) растет в широколиственных, редко в хвойных лесах предгорной и горной части Крыма (Симферопольском, Бахчисарайском, Белогорском, Кировском районах) обычно небольшими группами. Период массового роста приходится на июль—сентябрь.

Шляпка у этого гриба вначале выпуклая, с завернутым краем, затем воронковидная с опущенными краями. Поверхность гладкая, по краю тонкоопущенная, вначале белая, позже с желтовато-буроватыми или сероватыми пятнами.

Пластинки узкие, низбегающие, частые, желтовато-белые, иногда на них наблюдаются капельки млечного сока. При высыхании эти капельки становятся зеленовато-серыми, как будто кто-то посыпал испод гриба крупицами песка.

Мякоть плотная, белая, на изломе слегка желтоватая с обилием очень горького млечного сока. Ножка белого цвета, плотная, иногда книзу сужается, длина ее 3—5 см и диаметр 1,5—3,0 см.

Перечный груздь относится к группе условно-съедобных грибов. Используется для засола после предварительного вымачивания с неоднократным сливанием воды.

В хвойных, лиственных и смешанных лесах предгорной и горной части Крыма с июля по октябрь встречается также груздь сухой, или подгруздок белый (рис. 49), который относится к семейству сыроежковых, и потому его иногда называют сыроежка белая.

Шляпка у этого гриба белая, с буроватыми пятнами, вначале плоско-выпуклая с загнутым краем, потом она разворачивается и становится воронковидной с прямым краем, у молодых грибов опушенная, а потом голая, сухая. В диаметре может достигать 12—14 см, но обычный размер — 8—10 см. Пластинки избегающие, частые, белого цвета, иногда с голубоватым оттенком.

Ножка плотная, короткая (3—5 см), 1,5—3 см в диаметре, сплошная, гладкая, белого цвета или немного буроватая. Мякоть белая, не едкая, при разломе цвета не меняет, млечный сок не выступает. По пищевой ценности, по мнению П. Христиюка, груздь сухой относится ко второй категории. Используется в соленом виде.

Еще один вид груздей — груздь дубовый (рис. 50) встречается в лиственных лесах предгорий и горной части Крыма (в Белогорском, Симферопольском, Бахчисарайском районах). Это пластинчатый гриб с диаметром шляпки 10—12 см, но бывает и больших размеров. Шляпка вначале плоско-выпуклая, а по мере роста воронковидная. По цвету она желтоватая, но бывает и коричневато-красной или рыжеватого-коричневой с загнутыми во внутрь краями. По верху шляпки идут слегка заметные концентрические полоски. Пластинки широкие, низбегающие, кремовые, бледно-охристые, в основном под цвет шляпки. Млечный сок белый, не изменяющий окраски на воздухе.

Ножка короткая, у молодых грибов плотная, потом полая, 4—5 см длиной и 2—3 см толщиной,

беловатая, почти всегда со светло-желтыми ямочками.

Груздь дубовый встречается редко, но иногда обильно в лиственных лесах предгорий, в июле—сентябре.

По П. М. Христюку — гриб второй категории. Тойбис относит его к третьей. После предварительного отмачивания и промывания в соленой воде — это первоклассный гриб.

17. ЗОЛОТЫЕ РОССЫПИ

У всамделишных лисичек цвет желтый как у настоящего, чистого золота.

П. Сигунов

Лисички — довольно распространенные грибы, особенно в центральных и западных районах нашей страны (рис. 51). Зовут их еще лисицами, петушками. На Украине лисички часто встречаются в Полесье, в Лесостепи и Карпатах. Эти грибы очень светолюбивы и поэтому селятся на полянах, вдоль дорог и просек или в редкостойных лесах. К влажности почвы они неприхотливы. Растут с июня и до заморозков.

В сырых местах лисички встречаются на возвышенностях, в моховом покрове, где они могут достигать значительных размеров и веса 25 г. Вообще же средний вес лисичек 8—10 г. Они хорошо растут в березово-сосновых, дубово-сосновых, осиново-сосновых лесах, а в Карпатах — в дубяках и ельниках.

Лисички — единственные грибы, которые не повреждаются личинками насекомых, и поэтому при жаркой погоде и при отсутствии влаги они просто высыхают «на корню». Это один из видов грибов с постоянной урожайностью, даже роса или небольшой дождь могут вызвать их рост.

В Крыму лисички растут в лиственных лесах Симферопольского, Бахчисарайского, Белогорского, Кировского районов. Взрослый гриб яично-желтого цвета, по форме чем-то напоминает лилию: воронковидный, с лопастным загнутым краем. Мякоть плотноватая, светло-желтая со слабым приятным запахом. Пластинки избегающие, узкие, вильчато-

разветвленные. Ножка плотная, сравнительно короткая, книзу сужающаяся.

Собирать лисички можно в любую тару — они не мнутся и не крошатся. О вкусовых качествах этих грибов есть два диаметрально противоположных мнения. Б. Миркин и Л. Наумова считают: «...блюдо только из одних жареных лисичек довольно невкусное...»³⁹. А вот Г. Кученева утверждает, что «лисички настоящие удивительно ароматные, за что главным образом, и ценятся»³⁵. По нашему мнению, жесткие, резиноватые, с небольшой горчинкой грибы ценятся в первую очередь за то, что среди них нет червивых. Но лисичка хороша в добавке, в примесях к другим более нежным и мягким грибам, таким, например, как белые, подберезовики или шампиньоны.

«Без лисичек не обходится жаркое, соус, суп. Законсервированные в соленом растворе, они хорошо сохраняются. Полученный продукт можно потом жарить и использовать для приготовления гарниров»³, — считает Б. В. Андрест.

И еще: лисички содержат значительное количество эргостерина — очень важного для человеческого организма вещества, так как под действием пищеварительных соков оно преобразуется в витамин «Д».

Как у всякого «порядочного» гриба, у лисички есть двойник — ложная лисичка. Шляпки у ложных лисичек не изгибаются бахромчатыми колокольчиками, а всегда круглые, напоминают широкие мелкие воронки. У настоящих лисичек цвет желтый, а у «поддельных» — красноватый и оранжевый, но в Крыму поддельные лисички не растут. Зато в Крыму есть другой гриб, в молодом возрасте очень похожий на лисичку, — ежевик желтый (рис. 52), причем П. Сигунов в своей работе дает ему даже название — лисичка глухая. Ежевики отличаются от остальных грибов наличием шипов под шляпкой. Ежевик желтый, или гиднум выемчатый, широко распространенный во всем умеренном поясе Северного и Южного полушарий гриб. Он растет летом и осенью в лиственных, хвойных и смешанных лесах как в низинах, так и высоко в горах. Относится к микоризным грибам и связан прежде всего с буком и елью. Предпочитает илистые и из-

вестковые почвы. Растет обычно полосами или кучами.

В Крыму изредка встречается в предгорной части Бахчисарайского, Симферопольского и Белогорского районов в июне, сентябре. Шляпка желтоватая или розовато-желтая, мясистая, плоская, с вогнутой серединой и загнутыми вверх краями. Достигает 5—7 см в диаметре. Мякоть плотная белая, при изломе слегка желтеющая, с приятным запахом. Шпиги беловатые, потом светло-желтые, ломкие, конусовидные длиной в 1—2 мм. Ножка беловатая 3—5 см длиной и до 3 см в диаметре.

Используется в молодом возрасте вареным и жареным. Пригоден для засола и маринования. Старые грибы становятся черными, и употреблять их в пищу не рекомендуется.

Есть в Крыму еще один гриб из семейства ежевиковых — ежевик коралловидный. Растет на пнях, на мертвых ветвях лиственных деревьев в июне, сентябре и октябре в горной части Крыма. Само название говорит за себя — этот гриб похож на коралл. Цвет — сначала белый, потом светло-желтый. Мякоть белая, плотная. Гриб съедобен, его можно варить, жарить, мариновать, но встречается редко.

18. А МЫ ЧЕМ ХУЖЕ?

*Кто любит земле кланяться —
без награды не останется.*

Поговорка

Когда на полуострове установится жаркое время, в лиственных лесах предгорной и горной части иногда одиночно, иногда небольшими группами начинает встречаться моховик пестрый (рис. 53). Шляпка у этого гриба светло-коричневая, сухая, сетчато-трещиноватая. Мякоть светло-желтая, на изломе синеющая. Ножка цилиндрическая, красная. Соотношение основных размеров у крупного моховика следующее: при диаметре шляпки 6 см, ножка высотой 5 см и 1 см в диаметре.

И в этот же период в горных лесах Крыма, на открытых полянках у обочин дорог появляется другой вид моховика — моховик зеленый (рис. 54). Он

немного крупнее моховика пестрого. Шляпка выпуклая, сухая, бархатистая, коричнево-оливковая. Мякоть неплотная, светло-желтая, при изломе слегка синеет. Ножка светло-желтая, в нижней части иногда слегка красноватая. Испод шляпки вначале желтоватый, потом с зеленоватым оттенком, с крупными отверстиями трубочек.

Оба вида моховиков используются только в свежем, приготовленном виде.

Иногда на опушках лиственных лесов, а иногда и на полях можно встретить на тонкой длинной ножке тарелки грибов-зонтиков. Гриб-зонтик пестрый (рис. 55) поднимается над землей до 22 см, разворачивая свою зонтиковидную шляпку, достигающую в диаметре 12 см.

Гриб-зонтик белый (рис. 56) и ростом поменьше (до 10 см), и шляпка у него поскромнее — до 8 см, у края белая, в средней части темнее. Эти грибы ни с какими другими спутать нельзя — настолько своеобразна их форма. Мякоть у обоих грибов белая с приятным запахом, волокнистая. Съедобны в молодом возрасте свежеприготовленные.

Есть у нас еще гриб корневидный (рис. 57). Светло-бурая шляпка у него достигает 8 см в диаметре, ножка — белая, гладкая, слегка перекрученная, в верхней части суженная, в средней — расширенная, и от этой расширенной части идет как бы корень. Отсюда и название произошло — корневидный. Общая длина его тонкой (0,5—0,7 см в диаметре) ножки достигает 15—17 см. Растет гриб в лиственных лесах предгорной части Крыма, в поясе лесостепей, в дубовых лесах. Встречается на Южном берегу как в можжевельново-дубовых лесах, так и в сосновых. Растет с июня по сентябрь. В некоторых странах его едят, у нас не собирают.

А вот еще гриб — гигрофорус конический (рис. 58). Шляпка небольшая, красно-желтого цвета, постепенно чернеющая. Ножка желтая, до 7 см длиной. Мякоть желтая, в ножке белая, постепенно чернеет. Несъедобен. Встречается редко.

На полянках лиственных лесов, среди кустарников в горной части Крыма растет горный белый гриб (рис. 59). Трудно сказать, когда он появляется. Однажды, в феврале, он обильно высыпал на южных склонах Крымских гор, но встречается и

в апреле, и в мае, и в июне. Видели его и в осеннее время в сентябре—октябре. Хотя и редко, но его можно найти в предгорной части.

Молочно-белая шляпка вначале плоско-выпуклая, с завернутым краем, позже воронковидная, достигающая 20 см, но обычный ее размер 7—10 см. Мякоть плотная, белая, с приятным запахом, при изломе цвета не меняет. Пластинки приросшие, редкие, белые. Ножка плотная, гладкая, одинакового цвета со шляпкой, достигающая 8 см высоты и 4 см в диаметре. П. М. Христюк уточняет, что кроме Крыма «...этот гриб растет на Алтае, а вне пределов СССР — в Южной Европе»⁶⁶. Горный белый гриб называют еще говорушкой гигантской, относится он к семейству рядовковых.

Крымские грибники очень любят этот гриб. По пищевой ценности и вкусовым качествам его можно отнести ко второй категории.

Растет у нас еще один редкий любопытный пластинчатый гриб — весь светло-розовый, а мякоть белая. Шляпка сначала колокольчатая, затем плоско-выпуклая, иногда с бугорком посередине. Пластинки одинакового цвета со шляпкой. Ножка тонкая, высокая, цилиндрическая, достигающая 8 см при диаметре в 1 см, на которой удерживается шляпка диаметром 6 см. Встречается редко, иногда небольшими группами в лиственных лесах предгорной части Крыма в мае—июне. Хотя гриб и съедобен, но из-за специфического вкуса и запаха, напоминающих редьку, собирают его не многие любители. Это редечный гриб, или мицена чистая (рис. 60).

А вот вешенку обыкновенную (рис. 61) собирать стоит. Растет она с мая по октябрь на разлагающихся древесных стволах и на старых пнях. Встречается в Симферопольском и Белогорском районах в предгорной части. Недавно мне рассказали, что вешенка иногда обильно плодоносит под Керчью. У этого грибка шляпка выпуклая или слегка вдавленная до 4 см в диаметре, светло-коричневая. Мякоть плотная, белая, с приятным запахом. Пластинки низбегающие, редкие, белые. Ножка эксцентрическая, плотная, белая, у основания пушистая. Использовать можно только в свежеприготовленном виде. Ножку гриба употреблять в пищу не следует, так как она очень жесткая.

В Чехословакии вешенка считается настоящим зимним грибом, который плодоносит с осени до весны и появляется только после первых морозов и пользуется большим спросом³⁰. В Башикирии вешенки — раннелетние грибы³⁹. У нас в Крыму растет с мая и до октября—ноября. Вешенка, как и лисичка, не поражается паразитами.

19. ГРИБНАЯ РАДУГА

Самые веселые и цветастые грибы нашего леса — сыроежки.

Б. Миркин, Л. Наумова

На зеленом мелкотравье под лучами встающего солнца яркими рубинами сверкают умытые рассветным дождем головки сыроежек. Нагибаюсь и одним пальцем легко надавливаю ниже головки, стараясь, чтобы усилие приходилось в место соединения ножки с землей. И грибок легко отскакивает, падая на бочок.

Сыроежки, по мнению Б. П. Василькова, дают 40—50 % всего урожая грибов.

В наших лесах произрастает 60 видов этих грибов, причем около 20 видов различаются только по окраске. И действительно: сыроежка черная (подгруздок черный); сыроежка рыжеющая, сыроежка спне-желтая, сыроежка зеленоватая, сыроежка зеленая, сыроежка желтая, сыроежка зелено-красная, сыроежка синяя, сыроежка золотисто-желтая, сыроежка золотисто-красная, сыроежка буреющая, сыроежка белая и сыроежка сереющая.

Но и это не все: есть сыроежка пищевая (хотя сразу оговоримся — среди сыроежек ядовитых практически нет), сыроежка болотная, сыроежка жгучеядкая, сыроежка цельная и сыроежка ломкая, сыроежка вонючая и сыроежка чешуйчатая, или толстуха, сыроежка красивая и сыроежка невзрачная, сыроежка родственная и сыроежка обманчивая, сыроежка блестящая и сыроежка лазурная. А есть еще сыроежка безупречная.

Совершенно не обязательно всем грибникам уметь различать сыроежки по видам. Важно дру-

гое: знать, какие из них самые ценные и какие, наоборот, являются балластом в корзине. Лучшие сыроежки зеленоватого цвета. Они мясисты, вкусны, не горчат, и именно их можно пробовать в сыром виде, слегка присолив. Наименее качественные сыроежки ярко-красного (не интенсивно-бордового или сине-красного!) цвета. Они неимоверно горькие. Одна такая крупная (и такая красивая) красная шляпка способна испортить вкус целой сковороды грибов. Их можно только солить, предварительно прокипятив.

Большой недостаток всех сыроежек — ломкость (хрупкость). Поэтому укладывайте их в корзину аккуратно и так же аккуратно вынимайте.

Сыроежки — замечательная добавка к подберезовикам и подосиновикам или маслятам. Они вберут в себя часть влаги из этих грибов и будут приятно хрустеть. Вкусен картофельный суп со свежими зелеными сыроежками, заправленный сметаной.

Хороши сыроежки и в соленом виде. Под гнетом они превращаются в эдакий кремовый мошолит, чистый и красивый, причем перед всеми видами переработок сыроежки надо обдать крутым кипятком. Это придаст мякоти грибов упругость, а у некоторых удалит горечь.

А недавно этот скромный лесной гриб прославился. Из него был получен руссулин — фермент, необходимый для створаживания молока в сыроварении. До этого применялась вытяжка из сычуга (одного из отделов желудка молодняка) жвачных животных, в основном из телят.

На Украине сыроежки встречаются практически во всех лесах. Наиболее ценная по вкусовым качествам — сыроежка большая зеленая. Появляется она в конце мая после теплых частых дождей и держится до поздней осени. Чаще всего сыроежка зеленая большая встречается в дубовых и дубово-грабовых лесах. Растет она группами или одиночно на открытых местах, в густом травяном покрове. Кроме этого, появляется среди опавшего прошлогоднего листа, в незначительных понижениях или на склонах пологих холмов. Сыроежки встречаются ежегодно с небольшими колебаниями урожая, в зависимости от погодных условий.

Сухая весна и лето не влияют на количество

сыроежек в раннеосенний период, обычно влажный, они появляются неизменно. На Крымском полуострове в основном в лиственных лесах в предгорной и горной части с июня по октябрь встречается сыроежка золотисто-желтая (рис. 62) со шляпкой, не превышающей 5 см в диаметре, с легко снимающейся кожицей. Мякоть белая, рыхлая. Пластинки кремово-желтые. Ножка белая, хрупкая. Есть в Крыму и сыроежка зеленоватая (рис. 63) с размером шляпки до 8—9 см в диаметре с неотделяющейся зеленой кожицей. Ножка плотная, белая.

В лесах Крыма встречаются также сыроежки со шляпками других цветов: желтые, зеленые, фиолетовые, серые, белые, красные, розовые.

К пластинчатым относится также валуй (рис. 64). Этот гриб можно найти в крымских лиственных лесах предгорной и горной части с июля до ноября. Светло-желтая или желто-бурая шляпка у молодого валуя шаровидной формы, плотно прилегает к ножке, позднее выпрямляется и становится более плоской, края ее утончаются и разрываются. В диаметре шляпка достигает 10—12 см. В сухую погоду она блестящая, в сырую — слизистая. Мякоть гриба белая, плотная, на вкус горькая, со слабым неприятным запахом сырости. Пластинки сначала белые, позже желтеют. Ножка белая, полая. Уже в молодом возрасте она внутри с червоточинкой. Поэтому нужно аккуратно вырезать внутренность ножки, и все — гриб чистый. Употребляется обычно для соленья после предварительного вымачивания. Причем многие собирают только молоденькие. А же часто собирали и взрослые, и когда жена ставила на стол соленые валуи, то их предпочитали многим другим грибам.

20. СТЕННОЙ ГРИБ

*Степной травы пучок сухой,
Он и сухой благоухает.*

А. Н. Майков

После холодов — потеплело. По утрам шли небольшие дожди, которые развели грязь по дорогам. А после обеда яркое не по зимнему солнце разо-

гревало землю, и не верилось, что середина декабря. Однако крымская зима часто преподносит сюрпризы.

— Деда, пошли по грибы. — Внучка Апя смотрит на меня серьезно, просительно. — Я видела вчера: мальчишки в пакетах несли.

— Пошли так пошли.

Выйдя за окраину Симферополя и пройдя небольшую лесопосадку, мы очутились на пустоши, поросшей мелкой травой и небольшими кустиками чертополоха. Мы идем по степи, усеянной мелкими камнями, выжженной летом, а сейчас такой сырой и податливой под ногами. С одной стороны, совсем рядом, высятся громады домов, с другой — убегает вдаль узкая полоса лесопосадки.

Осматриваем участок за участком этой «мертвой» степи, под ногами путается сухая трава, нагибаемся, но ничего пока не видим. Несколько раз «ёкало» сердце, но это оказывались плоские темно-коричневые голыши или занесенный с лесопосадки темный засохший листок. Первой нашла грибы внучка.

— Деда! Грибы! — радостно сообщила она.

Среди редкой, прибитой ветром и дождем травы, вдоль протоптанной тропы, темнело какое-то темно-коричневое пятно, очень похожее на небольшой пожухлый листок дуба. Нагибаюсь и осторожно разгребаю траву вокруг этого необыкновенного грибка. Своей ножкой он прикрепился к толстому основанию чертополоха. Все как у настоящего гриба, например, вешенки. Только вместо дерева — травы. Как всегда бывает, стоило найти один, дальше пошло легче. Грибы были самых различных форм и размеров. Маленькие, с ноготь, светло-коричневого цвета, с небольшой светлой ножкой, с пластинками, свободно ниспадающими к ножке. Попадались и как маленькая чуть согнутая детская ладошка, с плотно сжатыми пальчиками, а вот полуовальной формы, вот трилистник, вот крупный красавец почти круглой формы и лишь чуть вмятинка с той стороны, где ножка. Самый большой гриб, который нам попался, был размером 9 на 7 см. Цвет по краям более темный, до черного, в середине — коричневый. Мякоть светло-серая. Запах приятный, грибной. Увлечшись, мы не заметили, как на поле появился

еще люди, которые так же, как и мы, ходили, нагнувшись, по холодной степи.

И было нам с внучкой и радостно и тепло под этим неласковым зимним солнцем. Раздолье степи, необычность срока сбора грибов создавали особое настроение, но главное то, что, несмотря на наступающую зиму, природа не сдается, сопротивляется и медленно, медленно отступает под ударами наступающего холода. За пять часов мы набрали небольшую сумку. Через неделю ударили морозы.

Большинство крымских грибовиков называют этих обитателей степей вешенка степная. И действительно, признаки сходства у них есть, однако название это не совсем точно. Однобочка степная — так правильно называется этот гриб — только относится к одному семейству с вешенкой, но имеет свои особенности (рис. 65). Вешенка, как уже было упомянуто, растет на разлагающихся деревьях, а однобочка — в голой, лишенной деревьев степи. Вот как описывает этот грибок П. Н. Сигуров: «Под Симферополем встречается однобочка степная, очень любопытное создание. Местные жители зовут ее по-разному: то копыткой, потому что ножка у нее деревянистая, то уткой, потому что стоит она вразвалочку, как утомившаяся утка. Гриб похож на косящую воробку с завернутыми краями, пластинки белые, редкие и очень широкие. Но не в этом дело! Уже очень интересно он растет: не на земле и не на деревьях, как все нормальные грибы, а на... траве — на колючем татарнике, например, или на многоголовке полевом»⁵³.

Держится обычно с мая по ноябрь. Но, как я сейчас рассказал, собирали мы его с внучкой в декабре, а П. Христюк приводит пример, когда в теплую зиму 1961/62 г. однобочку пашли в окрестностях с. Лугового, восточнее Симферополя, 23 января.

Едят ее в свежеприготовленном виде, можно и мариновать. По мнению П. Христюка, гриб можно отнести к третьей категории.

Так что не расстраивайтесь, если поблизости от вас нет леса. Походите по близлежащей степи, поищите, может, вам повезет, и вы найдете степные грибные «огороды».

21. ПОСЛЕДНИЕ РАДОСТИ

Поздний грибок, поздний снежок.

Поговорка

Последние грибные радости... Понятие это растяжимое и зависит от столькож факторов, что дать какой-то четкий срок окончания грибной охоты практически невозможно. Особенно это относится к Крыму, где грибы можно искать и весной, и осенью, и под Новый год.

Тревожно шумит лес, сбрасывая под порывом ветра остатки листьев. Подлесок облетел в первую очередь, и от этого лес стал сразу просторнее. Хочется найти подосиновики или подберезовики. Но ничего пока нет. Можно бы пойти в сосновые заросли, но там еще мрачнее и неуютнее.

Вдруг в пожухлой траве, как яркий лучик маяка среди тьмы непроглядной ночи, — плотный, пабычившийся, темно-красный, даже с вишневым отливом, с ярко-белыми пятнышками — мухомор. Рядом еще и еще... И все молодые, нераспустившиеся. Сладко заняло сердце, может, белый попадетсЯ. Раз мухоморы стоят, то белые тем более должны быть.

Оглянулся вокруг и скорее почувствовал, чем увидел его — маленькое темно-коричневое пятнышко. Становлюсь на колени и осторожно раздвигаю опавшие листья, потом жухлую траву, и постепенно из-под всего этого осеннего хлама вырастает темно-коричневый бугор шляпки. Запускаю руку под нее, ощущаю холодную ножку и осторожно вдавливаю пальцы под ее основание. Но гриб «сидит» крепко, не шелохнется. Тогда достаю нож и под самый корень срезаю его.

Плотный, тяжелый, он приятно холодит ладонь. Внимательно оглядываюсь вокруг. Никого. Лишь ветер гонит опавший лист.

Опять сверкнул лучик маяка, вновь мухомор. Не подвел, вывел-таки на то, что мило моему сердцу.

Вижу на опушке груды сбитых мухоморов. Не случайно сбитых, а специально. Сбиты погой, причем два раздавленных. Кому они помешали?

В Крыму красных мухоморов нет. Есть другие.

Но разве в этом дело? Сколько сбивается или раздавливается валуев? Ведь те грибы, которые мы принимаем за ядовитые, охотно поедаются животными или птицами. И потому, когда в лесу встречаю сбитые, раздавленные грибы, всегда задаю себе один и тот же вопрос — зачем? Разве они вам мешают? Пощадите! Не сбивайте! Не давите!

Продолжаю свой путь по этому, теперь уже не пустому лесу. Вскоре набрел на семейку опять. Облепили старый прогнивший пенек. Но только возьмешь в руки, они ломаются, похрустывают — промерзли насквозь, а «отойти» еще не успели. Уж очень много в них влаги оказалось. Не беда, для начала пойдут и такие.

А вот целая колония серпо-желтых ложноопенков. Они облепили пенек со всех сторон, убежали змейкой от него по земле в сторону. Стояли яркие, сочные, гибкие. Тронешь палкой, и они упруго качаются на плотных ножках. Для них, видимо, мороз ничтожен.

В общем, этот выход в осенний подмосковный лес оказался не очень удачным. Но разве дело в том, сколько в корзине было грибов, главное в том, что ты еще на какой-то миг продлил очарование лесом в преддверии зимы.

В начале ноября в Крыму установилась хорошая сухая погода. Пронизанный ярким солнечным светом лес создал праздничное настроение. Места были знакомые, и хотя я знал, что встреча в это время в сосновом лесу с маслятами вполне реальная возможность, как-то не очень в это верилось. И вдруг они пошли цепочкой, «перебегая» от дерева к дереву, где уплотняясь, а где пореже. Так мы шли, переходя от ряда к ряду. Так мы «челночили», пока сумки не оказались заполненными. А желто-бурые пятна грибов все так же убегали вдоль деревьев. И несмотря на полные сумки, уходить было жаль. Вот так всегда бывает. Соберешь десяток — мало, соберешь корзину — мало, соберешь столько, что поднять не можешь, — и все равно где-то шевельнется: а ведь еще остаются. И поверьте мне — это не жадность. Ведь много грибов я раздавал. Но собрать всегда стремился побольше.

В декабре с севастопольскими знакомыми ребятами «выскочить» в лес по грибы — за «мышата-

ми», а точнее — за серой рядовкой. День был серый и тусклый, каких много бывает в Крыму в зимние месяцы, когда и мороза нет, и тепла не предвидится. Оторвавшись от края леса, мы почти все одновременно набрали на убегающие вверх по склону невзрачные с виду грибки.

Рядовка по числу видов одна из самых богатых. Их более тридцати. Есть рядовка скученная, клубневидная, мыльная, грязная, крапчатая, землистая, дымчатая, черно-белая, желто-красная, фиолетовая, серебристая, золотистая... А есть еще рядовка тигровая — опасный для здоровья гриб, вызывающий тяжелые желудочно-кишечные заболевания.

С одним из представителей семейства рядовковых — говорушкой гигантской, или белым горным грибом, мы уже познакомились ранее.

Серая рядовка появляется в сентябре и удерживается до заморозков. Растет обычно рядами. Отсюда и пошло ее название. Шляпка у рядовки серой грязновато-серого или буровато-серого цвета, в середине темнее, с разбегающимися выпиз от центра лучистыми полосками (рис. 66). Пленка на шляпке легко сдирается, мякоть хрупкая, ломкая. Ножка ровная, белая, иногда чуть-чуть желтоватая. Пластинки редкие, широкие. Довольно вкусный гриб. Его варят, жарят и солят.

Вот на какой грибок мы приехали в декабре. Набрать сумку не составило труда, и все были очень рады тому, что не испугались и не поленились в такую погоду выбраться в лес. А он оказался добрым и щедрым для тех, кто к нему идет. Ведь «у природы нет плохой погоды...».

Таким образом, окончание срока грибной охоты зависит от многих случайностей: естественно, в первую очередь от погодных условий, но и, может быть, в первую очередь от самого грибника. Надо подняться, настроиться и выйти на охоту, когда по всем грибным канонам вроде бы делать в лесу уже нечего. Но только тот, кто ищет, находит. Только легкий на подъем «лесной человек», одержимый «грибной жаждой», действительно может собраться и сказать: «Я пошел!».

Часть третья

И ДРУГИЕ ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ ГРИБНИКУ

1. СНАРЯЖЕНИЕ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

*Ходить в лесу — видеть
смерть на носу.*

Поговорка

Странно, не правда ли? Вы собрались в лес за грибами, собрались отдохнуть, а тут: техника безопасности. Но вас ведь не удивляет тот факт, что, приехав на ялтинский пляж искупаться и позагорать, вы встречаете щиты, которые разъясняют, как вести себя, чтобы не утонуть или не «сгореть» под южным солнцем. А ведь лес таит не меньше опасностей, чем солнечные пляжи Крымского побережья. На пляжах вы в гуще людей, среди друзей, которые всегда могут оказать вам помощь, а в лесу, в большинстве случаев, вы один на один с возможной опасностью, и помочь вам некому.

Обычно литература о грибах заостряет внимание только на одной опасности — отравлении ядовитыми грибами. Другие же проблемы, которые могут возникнуть при поиске и сборе грибов, практически не рассматриваются. Поэтому отнеситесь с терпением и пониманием к предлагаемым советам, составленным автором на основе анализа небольшого количества опубликованного материала и его личных многолетних наблюдений.

Итак, с чего начать? Вот-вот наступит грибная пора. Для каждого грибника в свое время: один открывает сезон в середине апреля, другой в августе, но как для первого, так и для второго, она наступит после длительного перерыва. И здесь необходимо помнить, что поиск и сбор грибов — это резкое усиление физической нагрузки, особенно для лиц, связанных с малоподвижной работой, для тех, кто не занимается в зимний период спортом. Поиск грибов — это осмотр значительной территории леса,

многочасовое хождение между лесными великанами или молодой порослью лесопосадок. Кроме того, чтобы сорвать один гриб, нужно не один раз нагнуться, присесть. Поэтому перед началом грибного сезона необходимо сделать две-три разминки — прогулки в лес с постепенным увеличением нагрузки, то есть с постепенным удлинением тренировочного маршрута. Иначе после первого же похода за грибами вы сразу же сильно устанете.

Для того чтобы пойти в лес, необходимо как-то одеться. Но как? Большинство авторов книг о грибах советуют «одеваться легко, но с учетом пасмурной погоды»⁵⁴. Но это если ходить по грибы в августе или, максимум, в сентябре, то есть в сухой и теплый период. И нельзя забывать о том, что иногда уже в сентябре бывают холодные погоды с пронизывающим до костей ветром и дождем. И вообще грибы собирают и в октябре, и в ноябре. А это уже глубокая осень, и даже в Крыму в это время холодно. Поэтому я всегда одеваюсь тепло, плотно и, главное, так, чтобы не промокнуть, не промочить ноги.

Итак, начнем с одежды. Каждый сезон года имеет свои особенности. Вспомним несколько подходящих к случаю пословиц.

Весной дождь парит, осенью мочит.

Весною сутки мочит, а час сунит.

Весною, что рекою прольет — капли не видать; осенью ситцем просеет — хоть ведром черпай.

Весною ведро воды — ложка грязи; осенью ложка воды — ведро грязи.

Емкие народные наблюдения дают исчерпывающую характеристику весеннего и осеннего дождя и какие последствия от него можно ожидать.

Ранняя весна. Отжурчали, а местами еще бегут ручьи; веселое, яркое солнце щедро льет на землю свое тепло. На пригорках земля просохла, местами пробилась первая поросль молодой зелени, а в тени, в низинах стоят еще целые озера талой воды. В апреле, а иногда и в марте земля подсохнет и ярко зазеленеет, кое-где зажелтеет от цвета одуванчиков. В мае про шумят дожди, громыхнет разок-другой для начала гроза. Хорошо в это время в лесу.

Куртка, которую можно бросить в рюкзак, или стрейт-рядовская штормовка, пиджак, теплая ру-

башка, брюки, заправленные в короткие резиновые сапоги. На голову берет. Вот примерная форма ранневесеннего грибника.

Вы уже немного ходили, и с непривычки, после зимнего перерыва, ноги устали, а зеленеющий пригорок так и зовет полежать, отдохнуть и, закрыв глаза, подставить лицо теплоте солнца. Но осторожно, земля еще сырая, холодная. «Сначала, если сесть на нее, словно бы ничего, но потом услышишь, как из глубины земли уверенно, устойчиво поднимается холод»⁵⁴, — предупреждает В. Солоухин. И поэтому, если вы, направившись в лес, предполагаете после поиска грибов немного полежать, отдохнуть, то не забудьте взять с собой что-либо подстелить.

Наступил май, потом июнь, июль со своей теплотой. Теперь так и хочется выполнить поставленные: одеться «легко и свободно» и, более того, раздеться бы совсем. Но, к сожалению, май-июнь — пора размножения комаров, клещей и всяких прочих лесных «разбойников». Поэтому, если вы не хотите, чтобы они вас «живьем съели», — будьте осторожны. Не вздумайте в это время идти в сырые, влажные, болотистые места в шортах и в рубашке с короткими рукавами. Одежда должна быть из плотной ткани и закрывать руки до кистей, ноги, шею. И не забывайте пасть что-нибудь на голову: легкое и в то же время плотно сидящее (кепи, панаму, косынку).

Комары активны почти круглые сутки и свободно кусают через однослойную ткань. Поэтому в этот период спортивные трикотажные брюки — это только для собственного успокоения, а не для защиты от кровососов. Позже всех появятся мошки, которая досаждала в течение светлого времени. Слепни наиболее активны в ясную и солнечную погоду, в жаркие дневные часы. И последнее о паразитах. Во всех лесах существуют различные клещи, которые могут прикрепиться к одежде. Поэтому, выходя из леса, отряхните ее, внимательно осмотрите друг друга, чтобы где-нибудь не пристал к вам непрошеный попутчик и чтобы вы не занесли его к себе домой.

Выйдя на опушку, продуваемую ветром, можно раздеться. Растегните, а может быть, даже снимите

те одежду и минут 20—30 походите или полежите на солнце. Дайте телу немного подышать, погреться на солнце.

Осенью — в самый грибной сезон погода меняется в день несколько раз. Здесь и легкие, теплые «грибные дожди», и яркая солнечная погода, и шумные, с порывами ветра, ливни, а чуть позже — затяжные дожди, когда за день хождения в лесу «проберет» тебя насквозь. Не сидеть же в такую погоду дома, когда вы даже в квартире слышите, как идут в рост грибы. Ни в коем случае!

Главное — одеться так, чтобы в течение дня вы не промокли, чтобы было тепло и, в то же время, можно было свободно передвигаться.

Плащ или удлиненная непромокаемая куртка с капюшоном, брюки, желательно из водоотталкивающей ткани поверх резиновых сапог. Рубашка, шерстяной свитер, под брюки — спортивные (тренировочные) брюки.

Слабым местом грибника в этот период являются колени. Сейчас обычно сапоги короткие, куртки и плащи тоже выше колен, брюк из водоотталкивающей ткани практически нет. Вы ходите по высокой мокрой траве. В первую очередь промокают брюки на коленях, и вода начинает стекать в сапоги. Кроме того, дождевая влага, стекая по плащу, опять-таки попадает в сапоги. Естественно, у вас быстро промокают ноги и к концу дня вы ходите по лесу с мокрым компрессом. Поэтому некоторые грибники на брюки поверх сапог надевают самодельные чулки из клеенки, которые крепятся к поясу. В этом случае вода не стекает за голенища сапог и ноги у вас всегда сухие.

Самый удобный головной убор в этот период — шляпа. Она хорошо защищает и от дождя, и от холода, и от соринки, падающих с деревьев за воротник. Но главное, дождевая вода, стекая с поля шляпы, не попадает за ворот, не бежит по лицу.

Один из главных атрибутов снаряжения — обувь. Не зря народная мудрость гласит: «Держи ноги в тепле, а голову в холоде». Приведем несколько общих положений, которые относятся к обуви независимо от сезона.

Обувь должна сидеть плотно на ноге, не болтаться, но и не жать. Подошва не должна сколь-

зить по влажной земле, траве или на бревне. Лучшая обувь для ранней весны — короткие резиновые сапоги, толстые шерстяные носки или портянки. Обязательно теплая стелька, которую можно самому вырезать из войлока. Летом можно переходить на ботинки или туфли на толстой подошве. В этот период многие предпочитают кеды. Не будем спорить о целесообразности такого выбора, но обувь эта широко продается и говорить о ней надо.

Первое и главное после покупки кедов — обязательно сменить заводскую резиновую или микропористую стельку на плотную стельку из войлока. Несмотря на жару и тепло, плотные шерстяные носки, — меньше впитывают резины.

Летом многие мужчины и женщины идут в лес в босоножках различных фасонов. Ни в коем случае не советуем этого делать. Нога в босоножках болтается, скользит. Носки у этого вида обуви обычно открытые. Это может стать причиной больших неприятностей.

Не всегда мы ходим по ровному месту, слегка покрытому мелкой травой, на котором стоят белые красавцы, — это, так сказать, «голубая» мечта грибника. В основном приходится ходить по густой траве, иногда по бурелому или в кустарнике. Во многих местах есть малозаметные капавки, ямки, рытвины, поросшие травой. В лесу, на земле всегда попадает великое множество палок, палочек и сучков, острых камешков. Но главной опасностью для ног (а иногда и для рук) является битое стекло. Представьте, что на вашем пути лежит притаившееся битое бутылочное горлышко, выставив навстречу вашей ноге, обутой в легкую изящную босоножку, острый зазубренный край. Последствия такой встречи не трудно представить. Причем в результате таких встреч приходят в негодность даже резиновые сапоги. Осенью переходим опять на обувь ранневесеннего периода: сапоги, сначала с короткими, а позже, когда начнутся дожди, — с высокими голенищами.

Во всех случаях, когда вы идете в лес, в рюкзаке должны быть сменные стельки и две-три пары носков. Свежие сухие носки, надетые после трех—четырех часов хода, сразу придадут вам бодрости. Не улыбайтесь! Это житейские советы, следование

которым избавит вас от возможных мелких неприятностей.

Итак, вы оделись с учетом погодных условий, однако нужно побеспокоиться и о снаряжении. По мнению А. Стрижева, «снаряжение грибника — прутяная корзина, да сухая валежина — продолжение руки»⁵⁴. Все правильно, но только при условии, что вы живете на даче или в селе, где прошел сто метров и стоят нетронутые поля чудных грибов. Здесь действительно достаточно прутяной корзины и даже «сухая валежина» сойдет. Но севастиопольцам, симферопольцам или керчанам, чтобы попасть в грибное место, необходимо проехать в электричке или автобусе, а потом еще час-полтора отшагать по дороге до леса. Да в лесу надо поискать глухие места. Так что у грибника все должно быть при себе. Поэтому и приходится брать много различных вещей, а руки должны быть все время свободны, так как в одной руке у вас корзина, а в другой — палка-щуп, главная помощница грибника. Причем палка не должна быть «сухой валежиной» — пригнете, обопретесь, она хрустнет, сломается. Кроме того, «сухая валежина» за день вам просто сотрет руку в кровь. Палка-щуп должна быть несухая, достаточной толщины и подогнана по длине: сделаете короткой — придется нагибаться, сделаете длинной — шевелить траву или опавший лист будет неудобно. Некоторые советуют на конце, которым ворошите листья и траву, оставлять маленькую вилку — так удобней. Возможно. Но помните: когда будете вырезать палку, будьте хозяином — не режьте где попало и что попало. Раз вырезанная и подогнанная по росту палка становится как бы вашим привычным спутником, талисманом.

О том, какой должна быть корзина у грибника, мы уже говорили. С собою нужно иметь складной нож. Можно использовать и обыкновенный садовый нож. Он должен быть острым, а ручка — желательно яркой. Носить его удобнее всего в кармане, прикрепив шнурок к поясу, если нож нескладной, то можно за голенищем. Встречал людей, у которых сделаны ножны, прикрепленные к поясу, видел и ножны, прикрепленные к наружной стороне правой ноги. Главное, чтоб нож можно было быстро достать, что приходится делать постоянно.



Рис. 40.

РОГАТИК ГРОЗДЕВОЙ.



Рис. 41.

БЕЛЫЙ ГРИБ (БОРОВИК).



Рис. 42.

ПОЛУБЕЛЫЙ ГРИБ.



Рис. 43.

ДУБОВИК (ПОДДУБОВИК) ОБЫКНОВЕННЫЙ,
ИЛИ ОЛИВКОВО-БУРЫЙ.



Рис. 44.

ПОДДУБНИК КРАПЧАТЫЙ, ИЛИ СИНЯК.



Рис. 45.

САТАНИНСКИЙ ГРИБ.





Рис. 48.

ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ.



Рис. 49.

ГРУЗДЬ СУХОЙ, ИЛИ ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ.



Рис. 50.

ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ.



Рис. 51.

ЛИСИЧКА.



ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ.



МОХОВИК ПЕСТРЫЙ.





А куда же складывать все имущество, которого наберет множество? Обычно грибники берут рюкзак. Плотно подогнанный, чтобы не болтался. В него кладут корзину, еду, термос или флягу с питьем, плащ от дождя и другие вещи, которые вы сочтете нужным взять с собой.

В лесу корзину достают и вешают на плечо или носят в руке, а рюкзак надевают на спину. После сбора корзину с грибами снова помещают в рюкзак, при этом верхний клапан оставляют открытым для доступа воздуха.

Кто знает, вдруг вам повезет, и вы наскочите на грибные заросли. Вот тут он и пригодится. За многие годы, что я носил за спиной рюкзак, своего верного помощника во всех моих походах, трижды мне пришлось снять, вытряхнуть из него все содержимое и набить доверху грибами. Не мешает и маленькая аптечка. Что брать? Это уже зависит от вашего здоровья.

Не забудьте прихватить с собой спички или зажигалку. Причем спички положите в сухой полиэтиленовый пакет. Используйте полиэтиленовый пакет и для хранения удостоверения личности. Если вы поехали за грибами на ночь, возьмите с собой электрический карманный фонарик.

Несколько слов о еде и питье. Еды необходимо брать немного, но сытной. В жаркую погоду не берите с собой скоропортящиеся продукты: вареную колбасу, жареную рыбу. Я обычно беру небольшой кусочек сала или полукопченой колбасы, пару яиц вкрутую, хлеб, несколько яблок: они хорошо утоляют жажду. В жаркое время практически невозможно обеспечить себя полностью питьем. Человек в движении сильно потеет, происходит обильное выделение. Мучает жажда. И все же можно обойтись флягой крепко заваренного, но не сладкого чая.

Некоторые рекомендуют брать с собой термос. Горячий чай из термоса хорошо утоляет жажду в жару и согревает в прохладную погоду (но не вздумайте в термос брать ледяную воду, особенно в жаркое время — это обязательно ангина).

Пить чай надо небольшими глотками, только чтобы промочить горло. В этом случае вы втягиваетесь в «безводный» режим и выдерживаете день

на двух-трех стаканах. Не выпивайте весь чай, необходимо всегда оставлять хотя бы один-два глотка до тех пор, пока вы не выйдете к остановке или станции.

И еще несколько советов, относящихся к технике безопасности. По странному стечению обстоятельств все обломанные ветки и торчащие сучки находятся на уровне ваших глаз. Это, наверное, потому, что других мы не замечаем. При поиске, ходьбе вы обычно смотрите вниз и немного по сторонам. И поэтому по «закону пакости» всегда натываетесь на эти сучки или обломки веток и обязательно лбом, надбровными и глазами. Особенно часто это происходит в молодом сосняке или ельнике. Однажды в соснячке, увлекшись поиском лисичек, я палкой отвел ветку — под ней лисички. В тот момент, когда нагибался, ветка соскользнула с палки и мягко «пропила» по глазу. Сразу даже не почувствовал удара. Через два-три часа в глазу начался рез, потом глаз покраснел и открывать его стало больно. Когда вечером добрался домой, глаз полностью затек. Поздно вечером в больнице врач установил — разрублена роговица.

Оберегайте в лесу глаза, посматривая по сторонам и под ноги, не забывайте смотреть впереди себя, на уровне глаз.

Есть еще один вопрос, который относится к рассматриваемой теме: как лучше ходить в лес? Одному (кустарю-одиночке) или группой?

Наиболее безопасен поход двумя или тремя грибниками. Если в лес идет группа, то обязательно должен быть старший. Всем членам группы до входа в лес надо условиться о направлении движения. Обязательно устанавливается место и время сбора.

2. ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ, ЧТОБЫ НЕ ЗАБЛУДИТЬСЯ В ЛЕСУ

*Не пей на лес,
коль заблудишься.*

Поговорка

Говорить о том, что в крымских лесах можно «серьезно» заблудиться, наверное, несерьезно. Любой, самый крупный лесной массив можно пройти

с конца в конец за 3—5 часов. Но вот проплутать в лесу до темноты или «застрять» в нем на ночь с ее сыростью, прохладой и вытекающими из этого последствиями можно. Напугаетесь вы, напугаются родные из-за того, что вы не пришли вовремя. Поэтому, собираясь выходить из леса, всегда оставляйте резерв времени.

Для начала ищите грибы вдоль опушки, дороги или просеки, с тем чтобы по этому же пути вернуться обратно. Углубляясь в лес и передвигаясь по нему, по возможности запоминайте свой путь, замечая по дороге предметы, которые могут служить ориентирами. Выйдя из леса, найдите их и только после этого решайте, в какую сторону идти. В Крыму ситуация усложняется еще тем, что большинство лесов расположено на горах, и здесь требуется внимание — с какой стороны горы вы сейчас находитесь.

Могут быть две ситуации: первая — ясная солнечная погода и вторая — пасмурная, дождливая, при которой солнца не видно. Ориентирование должно быть разным, в зависимости от погодных условий.

При ясной солнечной погоде лучшим ориентиром является солнце. Летом оно всегда восходит на северо-востоке, а заходит на северо-западе. В полдень находится на юге, и тень от предметов направлена на север. Поэтому, прежде чем войти в лес, обратите внимание, с какой стороны от вас находится солнце. Если справа, то при выходе из леса в том же направлении оно должно находиться слева.

Таким образом, когда солнце на небе, особых проблем нет. Но даже когда его нет, нам поможет окружающая природа. Однако необходимо помнить, что ориентирование по растениям и животным менее точно, чем простейшие астрономические приемы.

Мхи и лишайники на коре деревьев сосредоточены преимущественно на теневой, северной стороне. Для ориентирования можно использовать не только деревья, но и старые деревянные строения, большие камни.

Кора деревьев обычно с северной стороны бывает темнее и грубее, чем с южной. Однако, как в первом случае с лишайниками, так и во втором с корой, необходимо просматривать несколько деревьев.

После дождя стволы сосен обычно чернеют с северной стороны. Это вызвано тем, что на коре этих деревьев развита тонкая вторичная корка, которая образуется раньше на теневой стороне ствола и заходит по ней выше, чем по южной. Корка во время дождя набухает и темнеет.

Если нет дождя и стоит жаркая погода, то сосны и ели с южной стороны больше выделяют смолы.

Когда герои М. М. Пришвина из повести «Осударева дорога» отправились в «бег», то «...шли они... определяясь по сучкам северных елок, на север сучки были много короче, и, не глядя на компас, можно было сразу сказать, какая где сторона»⁴⁵.

Муравьи устраивают свои муравейники всегда к югу от ближайших деревьев, пней, кустов. Южная сторона муравейника более пологая, чем северная. Ягоды всегда окрашиваются раньше с южной стороны.

Воздушные потоки на большой высоте обычно устойчивы в своем направлении, и потому обратите внимание, в какую сторону «бегут» облака — это тоже поможет вам в выборе направления.

Бывают и другие еще более интересные приметы, по которым можно определить направление: «...рыжики красные около одной и той же ели постоянно рождаются на север и до половины восточной и западной стороны. Тут, точно по назначенной черте, к югу идут уже рыжики зеленоватые, имеющие поверхность шероховатую, как будто засохшую, хоть корень и шляпка гриба так же красны и сочны. Таким образом, окружность дерева разделяется по равным частям: рыжики красные занимают северную сторону, а рыжики зеленоватые — южную; восток же и запад обеими породами делится пополам, но и тут на южной стороне грибов бывает меньше»¹. Вот какой живой компас подметил и описал С. Т. Аксаков.

В больших лесных хозяйствах стороны горизонта легко найти по просекам, которые, как правило, прорубают почти строго по линии север-юг, восток-запад. Лес разделяется просеками на кварталы, которые нумеруются обычно с запада на восток и с севера на юг. Так, что первый номер оказывается в северо-западном углу хозяйства, а самый последний — на крайнем юго-востоке.

Номера кварталов отмечаются на так называемых квартальных столбах, выставленных на всех пересечениях просек. Для этого на верхних гранях столба выжигается или пишется краской номер противоположного ей квартала. Ребро между двумя соседними гранями с наименьшими цифрами указывает направление на север.

Советы эти хороши, но все же будет лучше, если вы зайдете в ближайший охотничий магазин и купите себе ручной (карманный) компас — величайшее изобретение наших древних предков, который всегда, в любую погоду покажет вам направление сторон света.

И еще одно должен уметь грибник — определять расстояние. Для ориентировочного определения расстояния предлагаем следующую таблицу, составленную авторами «Справочника путешественника и краеведа»⁵⁷. Причем таблица рассчитана на человека с нормальным зрением.

При расстоянии в 5 км просматриваются лишь общие очертания домов в селе;

при расстоянии в 2 км — человек едва различим, но уже при расстоянии в 500 м — вырисовывается его фигура;

при расстоянии в 300—400 м заметны движения рук человека, можно различить цвет одежды, а на расстоянии 200 м уже различимы кисти рук;

при расстоянии в 100 м четко различаются черты лица человека.

Помните, что умение определять расстояние необходимо грибнику для того, чтобы правильно распределить свое время, свои силы. Старайтесь, где можно, проверить свой глазомер.

3. ЛЮБОВЬ И КОВАРСТВО

*Всякий гриб в руки берут,
да не всякий в кузов кладут.*

Пословица

Главное правило грибника — не собирать незнатных грибов. Не знаете, не уверены — не берите! Лучше не досчитаться в корзине одного-двух грибов.

Отравление грибами происходит по многим при-

чинам: от употребления ядовитых грибов, от неправильного использования условно-съедобных грибов, от употребления старых или испорченных съедобных грибов и т. д.

Многие съедобные грибы имеют несъедобных двойников, а в отдельных случаях они ядовиты. Особенно опасны двойники шампиньонов, различных опят, даже у подберезовиков и белых есть двойники.

Предубеждение против грибов вообще (в том числе и против съедобных) имело основание, так как порой слово «грибы» было синонимом слова «смерть». История сохранила список жертв грибных отравлений, конечно, далеко не полный.

Вот какие случаи в своей «Грибной истории» приводит В. Астахова⁴. От ядовитых грибов погибли жена и дети создателя древнегреческих трагедий — Еврипида. Анний Северий, печальный телхранителей римского императора Нерона (I в. н. э.) стал жертвой своей страсти пробовать неизвестные и малоизвестные грибы. Древние римляне хорошо знали свойства ядовитых грибов и умело этим пользовались в тех случаях, когда надо было без шума избавиться от неугодного государственного деятеля или политического противника. На пиру ему подавали грибное блюдо, приготовленное с примесью ядовитых грибов.

Нерон вступил на престол после убийства Клавдия, осуществленного его матерью Агриппиной с помощью отравителя Лукусты, молодого авгура, носившего жепские одежды. Агриппина мечтала видеть своего сына императором. Нерон знал о готовящемся убийстве. Клавдию подали отравленные белые грибы. И с тех пор Нерон, как свидетельствует древнеримский историк Гай Светоний Транквилл, называл белые грибы «пищей богов».

За обильным грибным столом смертельно отравился папа Климент VII. Та же участь постигла французского короля Карла VI.

Рассказы об ужасах грибных отравлений передавались из поколения в поколение. Это привело к тому, что в некоторых странах Западной Европы сложилось предубеждение против грибов вообще.

В России отравления грибами тоже случались, но русские люди любили грибы и умели отличать съедобные от ядовитых.

Отравление происходит ядовитыми грибами, в которых содержатся токсины и алкалоиды. Удельный вес этих веществ в грибах зависит от места произрастания и погодных условий. На богатых перегноем землях и при теплой влажной погоде ядовитость усиливается, а на бедных почвах и в засушливое время уменьшается.

Видов ядовитых грибов сравнительно мало. Это, в основном, мухоморы, а смертельно ядовита только бледная поганка. В большинстве случаев сушка, засолка, маринование, тепловая кулинарная обработка не разрушают яда. Поэтому употребление грибов может вызвать отравление в любое время года.

Чаще всего отравление происходит от неумелого приготовления условно-съедобных грибов (сморчков, волнушек, рядовок и др.). Первые признаки отравления — тошнота, рвота, понос — проявляются вскоре после употребления грибов (через 1—4 часа). Выздоровление наступает обычно через сутки.

Но можно отравиться и съедобными грибами. В старых грибах наряду с полезными веществами содержатся продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека. Поэтому пригодны в пищу только сравнительно молодые, неиспорченные грибы.

Причиной отравления бывает неправильная заготовка впрок. Так, например, в Западной Европе, где грибов не солят, ядовитыми считают грузди, волнушки и другие, имеющие очень едкий вкус. Съеденные жареными или вареными, эти грибы могут вызвать отравление, а правильно засоленные, они съедобны и вкусны.

Наиболее опасно отравление бледной поганкой. Это смертельно опасный, самый ядовитый гриб (рис. 21). Существует зеленая, желтая и белая поганка. На шляпке у нее хлопьевидные чешуйки, на длиннопочечной ножке сверху пленочное кольцо, внизу утолщение — булава. Ножка стоит как бы в мешочке (влагалище, вольва). На Украине этот опасный гриб растет обильно в смешанных или березовых, чаще в дубовых лесах. В Крыму встречается изредка в лиственных лесах, на опушках, на обочинах лесных дорог. В молодом возрасте бледную поганку трудно отличить от молодого шампиньона.

Но этот гриб маскируется не только под шампиньон, но и под сыроежку. Ядовитые вещества, которые находятся в этом грибе, — аманитатоксин и аманитогемолизин действуют подобно змеиному яду. Правда, от яда кобры есть лекарство, от яда бледной поганки — нет. Ядовиты у этого гриба все части, даже споры. Никакая обработка (сушка, засол, отваривание) его не обезвреживает. Достаточно съесть небольшой кусочек этого гриба, чтобы отравиться. Симптомы отравления похожи на симптомы при заболевании холерой: начинается рвота, сильные боли в животе, понос, выступает холодный пот, отмечается похолодание конечностей, падение пульса, судороги, ослабление сердечной деятельности. Приступы повторяются несколько раз. Отравление проявляется через 6—48 часов, а смерть наступает через 5—10 дней после отравления.

Почти такой же ядовитый гриб, как бледная поганка, — мухомор воющий (рис. 67). При этом опасность отравления этим грибом больше, чем бледной поганкой, так как его тяжелее отличить от шампиньонов. Встречается в хвойных и смешанных сыроватых лесах среди мхов или на песчаных почвах с июля по октябрь.

Шляпка чисто-белого цвета, диаметром 5—12 см, у молодых грибов конической формы, позже плоская, сверху без хлопьев. Мякоть гриба белая, с неприятным тяжелым запахом, пластинки белые. Ножка также чисто белая, ровная или слегка утолщенная к основанию, волокнистая, у молодых грибов сплошная, у зрелых полая, с мешковидным влагалищем. Кольца на ножке у мухомора воющего так же, как и у бледной поганки, может не быть. Чтобы узнать этот ядовитый гриб среди многих других, встречающихся в лесу, нужно хорошо помнить его характерные признаки: совершенно белая окраска всего гриба, крышеобразная шляпка, влагалище у основания ножки, неприятный запах. В Крыму не встречался.

К ядовитым грибам, хотя и менее опасным, относятся все остальные виды мухоморов за исключением мухомора серо-розового. В Крыму растет мухомор поганковидный (рис. 68). Он ядовит в меньшей степени, чем бледная поганка. Встречается в хвойных и лиственных лесах с июля по октябрь и

довольно часто. Имеет белую, бледно-желтую, иногда с зеленоватым оттенком шляпку, вначале выпуклую, позже плоско-выпуклую, всегда с белыми хлопьями, 5—10 см в диаметре. Мякоть белая, под кожицей желтоватая, с неприятным запахом. Пластинки белые или слегка зеленоватые. Ножка белая или желтоватая, внизу с клубневидным утолщением и приросшим влагалищем, с пленчатым кольцом посередине; до 8—9 см высотой и до 1,2 см в диаметре.

Мухомор пантерный (рис. 69) — очень приметный гриб, который нельзя спутать ни с каким другим грибом.

У съедобного серо-розового мухомора (рис. 70) шляпка сначала почти шаровидная, по мере роста становится плоско-выпуклой, грязновато-красноватой или серо-розовой, покрыта хлопьевидными светло-серыми бородавками, расположенными concentрическими кругами. Мякоть белая, на изломе краснеет. Пластинки свободные, белые, у взрослых грибов слегка краснеющие, пятнистые. Ножка до 15 см длины и до 2,5 см толщины, в основании клубневидно-утолщенная, сначала белая, потом красноватая с кольцом. Кольцо свисающее, белое, широкое, пленчатое, сверху полосатое, внизу с розовыми волокнами. Влагалище приросшее к основанию ножки в виде concentрических складок.

Серо-розовый мухомор в Крыму встречается довольно редко в лиственных или сосновых лесах предгорной части в июне—июле, сентябре—октябре. Мухомор серо-розовый можно спутать с мухомором пантерным, особенно в молодом возрасте. Гриб съедобен. Употребляется в вареном и жареном виде. Но использовать его можно только при полной уверенности в том, что это он.

Весной бывают случаи отравления сморчками и строчками. Сморчки употребляются только после предварительной обработки: отварить, отвар слить, грибы хорошо промыть. Строчки, по мнению многих специалистов, вообще нельзя называть съедобными грибами. По данным В. Н. Ягодинского, до одной трети всех отравлений происходит именно этими грибами, а количество смертельных случаев достигает 24%. То есть погибает каждый четвертый из отравившихся. Основа токсичности этого гриба —

гирометрин, который не вымывается горячей водой, а обезвреживается лишь длительной сушкой.

Первые признаки отравления сморчками появляются через 4—6 часов: боль в животе, тошнота, переходящая в рвоту, головные боли. Понос бывает редко. Если отравление сильное, то на следующий день возникает желтуха. Особенно сильно действует яд на детский организм.

Отравление строчком вызывает боли в животе, жажду, тошноту, понос (иногда с кровью и слизью), общую слабость. Симптомы появляются позже, чем при отравлении другими видами грибов, — через 2—6 часов, иногда через сутки.

Отравление навозниками возникает при употреблении этих грибов с алкоголем. При этом лицо (кроме кончика носа и ушей), а через некоторое время и большая часть тела становятся фиолетово-красными, появляется ощущение жара, жажда, рвота, понос, учащается пульс. Бывает это примерно через час после употребления навозников.

К сильному расстройству желудочно-кишечной деятельности приводит употребление в пищу ложных опят (серо-желтых или кирпично-красных), ложнодождевика, сатанинского и желчного грибов. Отравления протекают тяжело, но долго, сопровождаются тошнотой, рвотой, кишечными коликами и поносом. Через несколько дней здоровье восстанавливается.

Как уже говорилось, к тяжелому желудочно-кишечному расстройству приводит употребление в пищу шампиньонов: темно-чешуйчатого и шампиньона рыжеющего.

К сильному расстройству желудочно-кишечной деятельности приводит употребление в пищу ложнодождевика.

Долгое время свинушка считалась условно-съедобным грибом, годным, правда, только после отваривания. Но в последнее время накопилось достаточно материалов о ее токсичности. По данным польских исследователей, на долю свинушки выпадает 34% всех случаев грибных отравлений в Познанском воеводстве. Зарегистрированы даже смертельные исходы. В результате лабораторных исследований было установлено, что этот вид грибов способен образовывать мускарин — сильный яд, сход-

ный с токсином красного мухомора, причем он не разрушается даже при тепловой обработке. Анализы показали, что свинушка в большей степени, чем другие грибы, накапливает вредные соединения тяжелых металлов, в частности свинца, ртути, кадмия, которые содержатся в выхлопных газах автомобилей и отходах многих производств.

Да, действительно, свинушки употребляли долгое время в пищу. Но раз теперь удалось точно установить, что они вызывают в организме человека негативные процессы, так стоит ли вести пустую дискуссию по этому поводу?

И вот что еще необходимо знать грибнику. Грибы способны накапливать в себе соединения тяжелых металлов. А одним из наиболее активных распространителей этих соединений является автотранспорт, его выхлопные газы. Поэтому не собирайте грибы, растущие вдоль автомагистралей. От регулярного употребления их в пищу может развиваться анемия (малокровие) и снизиться сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.

При всяком, даже легком отравлении грибами необходимо немедленно обратиться к врачу или доставить пострадавшего в больницу. До прихода врача больному необходимо очистить желудок, вызвав рвоту, механически раздражая пальцем корень языка и глотку. После чего обязательно уложить в кровать, к ногам и животу приложить грелки. Нужно давать пить маленькими глотками холодную подсоленную воду (одна чайная ложка соли на стакан воды) — это несколько ослабляет тошноту и рвоту. Кроме того, можно давать крепкий чай, черный кофе, теплое молоко с медом.

Человеку, отравившемуся грибами, ни в коем случае нельзя употреблять алкогольные напитки, так как спирт содействует быстрому всасыванию в организм грибных ядов.

Остатки грибов, которые привели к отравлению, нужно передать врачу для исследования.

У отдельных людей проявляется индивидуальная непереносимость грибов. Даже употребление в пищу хороших съедобных грибов приводит к отравлению, которое проходит очень бурно (резкие боли в животе, рвота и понос, часто сыпь, вызывающая зуд). Таким людям следует избегать грибной пищи.

При болезнях почек, печени, воспалительных процессах желудка грибы также противопоказаны.

Люди, страдающие заболеваниями кожи, должны избегать заниматься засолкой или маринованием грибов.

И, чтобы закончить эту главу, приведу ту же поговорку, что и в начале: «Всякий гриб в руки берут, да не всякий в кузов кладут».

4. ОБ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ И СОЦИАЛЬНОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ СБОРА ГРИБОВ

В лес пойдешь, обед найдешь.

Поговорка

Старушки, сидящие у подъезда дома, с завистью провожали меня взглядами, когда я проходил мимо них с полной корзиной грибов: «Десятки па две, а то и па три, паверное, будет». Так замечательное время, проведенное в лесу в поисках грибов, в глазах дворовых старушек превращалось в прозаичную экономику, обретало конкретную количественную оценку.

Грибы — бесплатный дар Природы человеку; но ведь в самом процессе поиска и сбора грибов есть и другая сторона вопроса, о которой хорошо написал Владимир Солоухин: «...грибник, возвращаясь в город, привозит обновленную душу, привозит свое собственное здоровье»⁵⁵. А можно ли оценить в количественном выражении, какое здоровье он «привозит» из леса, после грибной охоты? Оказывается, можно.

Японские специалисты подсчитали, что для сохранения здоровья, помимо всего прочего, человек должен провести в лесу не менее 200 часов в году. Кажется, не так уж много — 2,3 % от годового бюджета времени. Однако необходимо оговориться сразу: не просто побывать в лесу — посидеть или полежать, а активно провести время. В первую очередь подразумевается ходьба, сбор ягод, грибов и другие виды активного отдыха, с тем чтобы увеличить энергетические затраты организма. Каков расход энергии, например, у грибника в лесу? За 3,5—4 часа при скорости движения в 2,5—3 км/ч он тратит на

физические нагрузки в среднем 700 килокалорий. Если учесть другие энергетические затраты, связанные со сбором грибов, то мы получим сумму в тысячу килокалорий, что, конечно, как считает кандидат медицинских наук В. Сергеев⁴⁸, является границей гипокинезии и тренирующего режима, развивающего запасы нашей жизнестойкости.

Таким образом, чтобы выдержать рекомендации японских ученых, необходимо, начиная с середины апреля и до конца октября еженедельно ходить в лес по грибы или ягоды. В общей сложности это составит около 30 выходных дней. Если в лесу находиться не менее 5—6 часов, то мы только подойдем к той норме, о которой только что говорили. Но если сюда добавить еще часть отпуска, несколько активных прогулок в зимнее время, тогда мы выйдем на рекомендуемую японскими учеными норму времени пребывания в лесу.

Сколько же мы, горожане, бываем в лесу? Приведем результаты нашего опроса занимающихся, по их заявлениям, грибной охотой в разных районах нашей страны. Оказалось, что из всех опрошенных мужчин 55,4 % ходит в лес не более 10 раз в год; 27,2 % от 10 до 20 раз; 14,1 % от 20 до 30 раз и лишь 3,3 % более 30 раз. Среднее количество времени пребывания в лесу за один раз составляет 5,8 часа.

Еще меньше этого времени у женщин: 63 % бывают в лесу до 10 раз; 28,7 % от 10 до 20 раз; 5,6 % от 20 до 30 раз и лишь 2,7 % более 30 раз. Среднее время пребывания женщин в лесу составляет 4,2 часа.

А что крымчане? Мужчины ходят в лес по грибы не более 10 раз — 37,1 %; 40 % от 10 до 20 раз и от 20 до 30 раз 22,9 %. Среднее время нахождения в лесу за один раз составляет 5,2 часа. Женщины бывают в лесу до 10 раз — 53,8 %; от 10 до 20 раз — 46,2 %. Среднее время пребывания в лесу составляет 4,7 часа. Из приведенного анализа видно, что лишь 3,3 % у мужчин и 2,7 % у женщин в целом по стране выполняют норму, которая определена японскими специалистами как граница гипокинезии, а крымские грибники, как мужчины так и женщины, рекомендуемую норму пребывания в лесу не выполняют. Очень жаль,

То, что бывать в лесу полезно, ни у кого сомнения не вызывает, тем более не требует каких-либо доказательств. Но оказывается, что влияние всех видов активного отдыха может быть измерено в количественном выражении. С этой точки зрения исследование, проведенное А. Чупровым и Г. Чупровой⁶⁸, представляет большой интерес, так как они впервые разработали методику и оценили количественную величину этого эффекта. В основе их исследования лежит побочное пользование лесом (сбор грибов и ягод) и спортивная охота. Для экономической оценки социального эффекта от этих занятий в 1978—1981 гг. в Туруханском районе методом прямого опроса вначале было обследовано 690 человек, а впоследствии еще 506 человек.

Все опрошенные были разделены на три группы по частоте посещения леса и степени активности пребывания в нем. В группы отбирались лица равного возраста.

Первая группа: случайные, кратковременные выезды или выходы в лес, но не более 12 раз в году, с общей продолжительностью нахождения в лесу до 6—7 суток. Эта группа составила 29,3% от общего количества анкетированных лиц.

Вторая группа: эпизодические выезды в лес разной длительности, но в общей сложности не превышающие 12—14 суток нахождения в лесу за год. Эта группа составила 52,9%.

Третья группа: постоянные занятия сбором грибов и ягод, активное участие в мероприятиях по охране фауны (когда человек занимался «лесными делами» не менее 15—20 суток в год). Человека, который большую часть своего отпуска проводил в лесу, также относили к этой группе. Она составила 17,8%.

В основу принципа определения показателей социальной экономической эффективности исследователями были положены два момента: изменение временной нетрудоспособности, изменение производительности труда на производстве.

При определении первого показателя из факторов, влияющих на временную нетрудоспособность, были исключены такие болезни, как инфекционные желудочно-кишечные и их хронические формы, аппендицит, производственный травматизм, и другие специфические болезни.

Было установлено, что у людей первой и второй групп расхождение в показателях незначительные. В то же время между первой и третьей группами имеется устойчивое различие по количеству заболеваний. В среднем у одного человека в третьей группе количество дней в году по нетрудоспособности меньше, чем в первой на 3,28, из них 3,03 приходится на простудно-инфекционные и сердечно-сосудистые болезни. Длительное пребывание человека в лесу приводит к повышению тонуса, способствует повышению активности нервной системы.

Таким образом, активное систематическое занятие сбором грибов, ягод, плодов или охотой способствует не только физическому развитию человека, но и уменьшает вероятность заболевания простудными, инфекционными и сердечно-сосудистыми болезнями.

Параллельно авторами были проведены исследования с целью определения производительности труда у рабочих разных групп в разные периоды года. Сравнение выработки велось в строго сопоставимых условиях для одинаковых профессий, стажа, квалификации, возраста и т. д.

В результате было установлено, что у людей, регулярно посещающих лес, производительность труда была на 4% выше. И еще попутно выяснилась одна интересная деталь: время пребывания в больнице у этих людей резко сокращалось.

Конечно же, положительно влияют на укрепление здоровья и туризм, и работа на садовом участке, и рыбная ловля. Я уже не говорю о регулярных занятиях физкультурой.

Если вы обратили внимание, у исследователей не «сработала» вторая группа. Кажется, люди и посещают лес, и проявляют активность, а особого эффекта нет. Это потому, что эффект начинает проявляться только там, где есть регулярность и постоянство.

В заключение отметим, что вне зависимости от того, будет ли определен социальный эффект или нет, человек должен знать, что влияние природных факторов на его организм всегда благотворно. Но для этого должны соблюдаться два условия: регулярность и активность. Довелось как-то видеть, как некоторые «физкультурники» рассыплют короб-

ку спичек и после собирают ее, нагибаясь за каждой спичкой (в коробке 45—47 спичек). Так вот, грибник, чтобы набрать корзину мелких маслят (5—7 кг), должен нагнуться 600—700 раз, а если учесть, что обычно из 3—4 маслят только один в корзину кладут, то грибник за день нагибается 1500—2000 раз! Добавьте сюда еще с десяток пройденных километров. Вот это можно считать активным общением с природой.

Итак, уезжайте в выходные дни за город, в тишину зеленого царства, к веселому щебету птиц, к солнечному свету, который там покажется совсем иным, чем в городе.

Уезжайте, чтобы хоть чуточку прикоснуться к матушке Природе, подышать терпким запахом сохнущего сена, посмотреть на бегущие по небу облака.

И когда вечером уставшие, переполненные впечатлениями, придете домой, когда все заботы, преследовавшие вас целую неделю, останутся где-то там за стволами деревьев, вы удивленно зададите самому себе вопрос: «Почему это я раньше не выбрался?».

Действительно, почему?

5. НАРОДНАЯ МУДРОСТЬ О ГРИБАХ

Пословица задним умом живет

Сотни лет вынашивались в народе наблюдения за явлениями природы, их взаимосвязью, в результате чего родились пословицы, поговорки, приметы и загадки. В сокровищнице народного опыта приметы занимают особое место. По своему складу они более похожи на пословицы и поговорки, иногда их даже трудно различить. «Приметами домок держится», — говорится неспроста. Но примет много: «Что подворье, то поверье, что двор, то говор».

Что такое пословица? «Это ходячий ум народа», «Пословица... не сочиняется, а рождается сама». И еще: «Пословица задним умом живет» — то есть рождается она только исходя из опыта. Поговорка — складная короткая речь, «ходячая» в народе, но не

составляющая полной пословицы. «Поговорка цветочек, пословица ягодка».

Таким образом, раз мы рассматриваем опыт сбора грибов, опыт, который копился веками, естественным продолжением нашего анализа будет обращение к народной мудрости, вложенной в пословицы и поговорки о грибах и обо всем, что с ними связано, так как «без пословицы не проживешь». Здесь собраны пословицы, поговорки, приметы и загадки, найденные в работах В. Даля, П. Сигунова, В. Миропова и А. Стрижева, но, естественно, использовались и другие встречавшиеся автору материалы.

Учитывая знаменитое выражение С. Т. Аксакова, что «гриб — дитя леса», вначале посмотрим, как народ относился к лесу. В народе считали, что:

Возле леса жить, голодному не быть.

Лесная сторонка не только волка, а и мужика накормит.

Леса нет — и гриб не родится.

Однако ходить в лес непросто, поэтому народная мудрость, народный опыт предупреждает:

Ходить в лесу — видеть смерть на носу. (Либо деревом убьет, либо медведь задерет).

Но здесь же добродушно добавляет:

Бояться волков — быть без грибов.

Не пейяй на лес, коль заблудишься.

И поэтому:

С кем по грибки, с тем и по ягодки.

Уже издревле люди знали о необходимости бережного отношения к лесу, к своему кормильцу и другу.

Мужик сосну рубит, а по грибам щепка летит.

Народ любовно создал целую серию загадок с грибами, этих «тепях леса».

Маленький, удаленький, сквозь землю прошел — красну шапочку напел.

Мальчик-с-пальчик, белеенький балахончик, красная шапочка.

На бору, на яру стоит старичок — красненький колпачок.

Шляло-мотовило, под землей ходило, перед солнцем стало и шляпку сняло.

Мал малышок, по подземелью шел, перед солнцем стал, колпачишко снял.

Стоит Антошка на одной ножке, кто мимо не пройдет, всяк поклон отдает.

Одна нога в шапке, а головы нет.
Стоит старичок красный колпачок.
Стоит дурак, на нем колпак, не шит, не бран, не
вязап, а весь подрчатый.
Ни сучок, ни листок, а на дереве растет.
Естественно, что лес давал не только грибы, но и
ягоды, и все же:

Семеро яств, а все грибы.
Грибы растут в лесу, а их и в городе знают.
Где пирог с грибами, там и мы с руками.
Хороша зимой свининка из-под кустика (грибы)!
Но здесь же предупреждает, что «одними гриба-
ми сыт не будешь».

Гриб не хлеб, а ягода не трава.
Губина (грибы) не сыть, а как с нею быть?
Этот горох не лучше грибов.
И вообще:
Дворянское кушанье — два грибка на тарелочке.
Эко счастье: два гриба на ложку, третий к стеб-
лю пристал!

Не дороги обабки (грибы), дороги прибавки (при-
правы).
Всегда один грибы докучат.
А какой вкус у грибов? Здесь однозначного отве-
та нет.

Плачет сыроежка — что же делать?
Горькой быть — расплюют,
складкой быть — расклюют.
Знали люди и о том, что один и тот же гриб в
разное время года бывает разным: «Осенний свинух
стоит летних двух».

Под свипухами подразумевается белый гриб. Вку-
совые качества гриба менялись даже в течение суток.
На зорьке росистой — гриб крепкий, душистый,
а в знойный день — как гнилой пень.

А как в пословицах отразились сроки сбора гри-
бов? Вначале — общие рекомендации.

Спусти лето за грибами не ходят.
Весна красна цветами, а осень — грибами.
Солнышко — мать цветам, теплушко — мать гри-
бам.

Не смыкайтесь, если обабки поспели, поднимайте
корзину — отлежались за зиму.
И зимой бы съел грибок, да снег глубокий.
Осень припасиха, зима подбериха.

Имеются приметы и о том, когда собирать от-
дельные виды грибов.

Как только уронит осина сережки — не прово-
роньте сморчки у дорожки.
Зацветает рожь — колосовик найдешь.
Сосенки сыплют пылью золотой — масленки
полезут дружной толпой.

Вынесет ветер пух с тополей — копринусов свет-
лых ищите скорей.

Это, так сказать, рекомендации в разрезе года, а
есть советы, в какое время суток лучше всего ис-
кать грибы.

Чтобы грибов набрать, надо рано встать.
Кто пораньше встает, тот и грибки себе берет, а
сонливый да ленивый дается лишь крапива.

Но мало рано встать: грибники, как и другие
охотники, очень суеверный народ. При входе в лес
важно сразу найти гриб, сорвать и положить его в
корзину. Потому что:

Почти всего дороже.

Почти дороже денег.

И поэтому:

Первая волвяшка (волпушка) в кузов.

А где искать? Насчет этого имеются как общие
советы, так и конкретные, применительно к разным
грибам указания:

В карете цутом по грибы не сядят.

Когда жарко да сухо — грибы под деревья со-
бираются.

Когда сыро да тепло — на поляны разбегаются.
Где пожар пылал, где костры горели — там и
строчки-старички мороз одолели.

На то и хмель, чтоб по дубам виться, на то и
дубовки, чтобы в дубах заблудиться.

А как искать и собирать? И здесь народ дал
меткие советы, но главное, о чем он предупреждает,
поиск и сбор грибов — это не забава, это труд.

Сложь ручки, не пойдешь и по обабки (а лукош-
ко пести).

Не поклонясь до земли, и гриба не подымешь.
Кто любит земле кланяться — без награды не
останется.

И хотелось бы боровика, да дорога слишком да-
лека.

Тыше идешь — больше найдешь.

Любят грибы за нос водить.

Собирай по грибку — наберешь кузовок.

Ленивому и гриб поклона не стоит.

И вот еще что: мало оказывается жить рядом с лесом, мало уметь искать и собирать грибы. Для того чтобы быть удачливым на грибной тропе, надо счастье иметь. И поэтому:

С твоим счастьем только по грибы.

Со счастьем хорошо и по грибы ходить.

Со счастьем на клад набредешь, без счастья и гриба не найдешь.

Народ давно установил, что не все грибы съедобны, и поэтому предупреждает:

Не хочешь быть грибами убитым — знай «зверей» по когтям, знай и по копытам.

Нарядился «волк» в шкуру боровика, да красная пасть видна издалека.

Не заламывай работу не вызревши, не ешь грибов не вызнавши.

Мухомор красен, да для здоровья опасен.

Интересно то, что обильный урожай грибов ассоциировался у народа с благополучием.

Коли грибовно, так и хлебовно.

Грибы чувствительны ко многим явлениям, происходящим в природе, с ними связаны многие верные приметы.

Урожай сморчков — к урожаю проса и гречихи.

Сушеные боровики в клетки трещат — иней в поле.

Если орехов обильно, а грибов мало — зима будет снежная и суровая.

Запахнут чесноком луговые опята — «добычу» от ливня надо прятать.

Первый рыжик — сей рожь.

Пошли сыроежки раньше белых — в лесу с корзиной нечего делать.

Появился осенний строчок — прячь под замок кузовок.

Если рано появились опенки, грибной слой будет тонким.

Пошли опята — лето на ущербе.

Появятся осенние опята — ждите снега.

А можно ли прогнозировать по некоторым явлениям, происходящим в природе, урожайность грибов или их появление? Оказывается, можно. Например:

Плесень на ветоши — к урожаю рыжиков.

Затянулись дожди — груздей не жди.

На Троицу дождь — много грибов.

Первый туман лета — верная грибная примета.

Как стали облака цепляться за лес, так иди за грибами.

Много мошек — готовь много лукошек.

Интересно то, что много поговорок и пословиц о грибах народ связал с обычными житейскими делами.

По долги — не по грибы.

По долги не с кузовком.

Не по грибы, не упоровишь.

Растут детки, как грибки.

Мужичок не грибок, не растет под дождик.

Сморчком глядит, а богатырем кашу оплетает.

Молоды опенки, да черви в них (да черт ли в них?).

Пусти черта в дом, не выпивешь его лбом (домовой гриб).

Упустя время, по грибы, да еще с большим кузовом?

В яваре по груздям, да с большой корзиной?

Звенит только пересушенный гриб.

Вот такая народная грибная энциклопедия.

Часть четвертая

ОСНОВЫ ГРИБНОЙ КУЛИНАРИИ

1. НЕМНОГО ИСТОРИИ

*Для горожан грибы лакомство,
для народа пища...*

С. Т. Аксаков

Грибы — один из древнейших продуктов питания. Однако не у всех народов и не все грибы пользуются одинаковой популярностью. Например, в Англии грибы «признали» только после второй мировой войны, причем в основном шампиньоны.

Первые упоминания об употреблении грибов встречаются у Гиппократы и относятся к V веку до н. э.

Древние славяне также были знакомы со съедобными грибами. В X веке, с принятием на Руси христианства, грибы стали необычайно популярны, во время постов они заменяли скоромную пищу. Бывало, что право на грибные угоды закреплялось за одним «хозяином». Так, в пожалованной грамоте Палеостровского монастыря в 1398 г. говорилось о том, что на землях, подаренных монастырю, запрещается крестьянам окрестных деревень рубить лес, косить сено, ловить рыбу, брать ягоды и «губы»⁴.

Однако народы, населяющие нашу страну, к грибам относились неодинаково. Их совсем не употребляли в пищу татары, башкиры, якуты, пенцы, саамы, лопари. Они считали пищу из грибов «пустой забавой». Евреи, кроме лисичек, других грибов не ели из-за того, что в них часто бывают черви.

Славяне с предубеждением относились к некоторым съедобным грибам, считавшимся деликатесом у других народов. Например, даже сейчас не все собирают шампиньоны, гриб-зонтик, навозник, дождевики, считая их поганками.

Грибы — удивительный дар природы. За приятный специфический вкус и запах, питательную ценность их часто называют растительным мясом. В 1 кг белых сушеных грибов усвояемых белков в 2 раза больше, чем в говядине, и в 3 раза больше, чем в рыбе. По питательности (количеству калорий в 100 г продукта) такие грибы почти вдвое превосходят яйца, говядину, куриное мясо и другие виды продуктов (см. таблицу № 3).

Кроме белков, в грибах содержатся жиры, витамины A, B₁, B₂, D, C, PP, железо, калий, фосфор, кальций, натрий, медь, цинк, йод, марганец, а в некоторых, например в белых, кроме того, антибиотики, смертельные для палочки Коха и кишечных палочек.

В грибах имеются свободные аминокислоты, экстрактивные вещества, поэтому употребление их способствует лучшему перевариванию и усвояемости пищи. Наибольшее количество питательных веществ содержится в шляпке, меньше в ножке.

Таблица 8

Сравнительная питательная ценность продуктов*
(по В. Тойбису)

Наименование продукта	Количество усвояемых веществ в 100 г. продукта, г			Калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	углеводы	
Хлеб				
ржаной	5,5	0,6	39,3	190,0
пшеничный	6,9	0,4	45,2	217,0
Картофель свежий	1,0	0,1	13,9	63,0
Говядина средняя	16,0	4,3	0,5	105,0
Куриное мясо	16,0	4,1	0,9	108,0
Молоко цельное	3,1	3,5	4,9	66,0
Яйца	10,7	10,1	0,5	140,0
Судак свежий	10,4	0,2	—	44,0
Бульон				
мясной	1,24	0,32	0,41	9,0
грибной	1,25	2,25	17,75	63,0
Белые грибы				
сушеные	33,0	13,6	26,3	224,0
маринованные	31,5	3,5	29,6	116,7
Черные грибы сушеные	33,5	4,8	30,3	175,7
Рыжики				
солёные	21,8	3,15	47,75	183,7
маринованные	22,4	4,75	43,2	153,2
Грузди солёные	11,0	1,9	61,85	201,4
Грибной порошок из белых грибов	42,5	12,2	19,4	227,0

Пошки вообще хуже усваиваются. Вредных и ядовитых веществ больше всего содержится в кожуре шляпки, поэтому там, где это возможно, ее снимают.

Часто грибы поражаются личинками мух. Такие грибы брать не следует, так как мякоть у них загрязнена вредными выделениями.

Каждый вид гриба имеет свой, присущий только ему вкус, зависящий от характера его экстрактивных веществ. Грибы ценятся не только как приправа, из них готовят вкусные, питательные блюда. С. Т. Аксаков дал им следующую характеристику: «Грибы составляют питательную, вкусную и здоровую пищу, если они употребляются не в изобилии».

* Таблица сокращена.

ве, не слишком жирно приготовленные, а совершенно проваренные и уваренные или совершенно просолившиеся»¹.

А помните «Старосветских помещиков»? Хозяйка дома, угощая гостя, приговаривала: «Вот это грибки с чебрецом! Это с гвоздиками и волошскими орехами!.. Вот это грибки с смородиновым листом и мушкатным орехом! А вот это большие травянки: я их еще в первый раз отваривала в уксусе; не знаю, каковы-то они; я узнала секрет от отца Ивана»¹⁵.

Таким образом, грибы не только «пища для народа», но и лакомство. Приготовление их — целое искусство. И хотя в некоторых странах Западной Европы грибы презрительно называют «мясом бедняков», в нашей стране грибы пользуются большой популярностью. Поэтому мы попытались дать некоторые советы по их приготовлению и консервированию.

2. ЗАГОТОВКА ГРИБОВ И ИХ ХРАНЕНИЕ

Грибы — скоропортящийся продукт. Поэтому, как бы вы ни устали, придя домой, их нужно перебрать, рассортировать и очистить, подготовив тем самым к переработке. Оставленные в корзине переработанные грибы, особенно в летнее время, плесневеют, раскисают, становятся дряблыми и непригодными к употреблению. А если в каком-либо из грибов были яйца или личинки насекомых, то за счет повышения температуры в массе грибов, находящихся в корзине, начинается активное их поражение личинками. Во время переработки грибов еще раз просмотрите их, — те, которые вызывают хоть малейшее сомнение, — выбросьте.

Если же нужно оставить грибы до следующего дня, их необходимо разложить ровным слоем в прохладном месте. Сроки хранения различных грибов, в зависимости от температуры воздуха, показаны в главе 1, разделе 6.

Наиболее распространенные способы переработки и хранения грибов — это сушка, засолка, маринование, изготовление порошков и экстрактов.

Сушка грибов

Сушка — самый простой и, видимо, самый древний вид заготовки грибов впрок. Сухие грибы — хороший продукт для приготовления некоторых блюд, тем более что сушка разрушает многие токсичные вещества, полностью обезвреживая их. И вот еще что: при сушке некоторые грибы приобретают совсем иные свойства, иные вкусовые качества. Обратимся опять к В. Солоухину: «...тем удивительнее, что будучи высушенным, белый гриб приобретает вдруг крепчайший, самый что ни на есть грибной аромат, тот самый аромат, который мы и называем грибным...»⁵⁴. Следовательно, сушка выступает не только в роли консерванта, но и повышает в данном случае вкусовые качества. Сушить можно все трубчатые грибы, некоторые пластинчатые, а также сморчки, строчки и трюфели.

Для сушки отбирают нестарые крепкие грибы. Предварительно их перебирают и очищают от приставшей земли, хвост, листьев, но не моют.

Сушат в специальных печах-сушилках, русской печи, духовке, электродуховке, а в летнее жаркое время — на солнце. Но лучше всего — в русской печи. Сушат грибы, нанизывая их на деревянные спицы, вбитые в деревянную доску. Можно сделать рамы, на которые потом укладывают эти спицы с насаженными на них грибами. Можно, наконец, сушить их просто на поду печи, предварительно расстелив на нем солому. Главное условие, которое надо соблюдать при сушке, это чтобы грибы не соприкасались со стенками печей и ни в коем случае не закрывать плотно дверцу — для того, чтобы выходила испаряющаяся влага. При всех способах сушки грибы рекомендуется вначале провялить при температуре 40—50°. Дело в том, что наибольшее выделение влаги идет в самом начале сушки, поэтому предварительное провяливание позволяет сразу «сбросить» лишнюю влагу. Только после этого грибы досушивают при температуре 60—75°. Установлено, что при более высокой температуре ухудшается цвет, вкус и аромат грибов. Нельзя грибы пересушивать. Правильно высушенные, они бывают легкими, слегка гнутся, хорошо ломаются, но не крошатся. Следует иметь в виду, что пересушенные гри-

бы не размягчаются и не развариваются, из них можно готовить только грибной порошок: грибы толкут в ступке, после чего просеивают через сито. Предварительно размельченные грибы можно пропустить через кофейную мельницу. Для грибного порошка хорошо использовать сморчки, строчки, шампиньоны. Кроме этого, сушеные ножки грибов хорошо превратить в грибной порошок.

При сушке грибов на солнце их подвешивают на крепкие нитки и развешивают так, чтобы они не соприкасались друг с другом. При ухудшении погоды, на ночь, когда увеличивается влажность, грибы убирают в помещение.

Перед сушкой у белых некрупных грибов ножки полностью или частично отрезают, у подберезовиков и подосиновиков оставляют небольшую (1,5—2,0 см) часть ножки. У мелких маслят ножки только зачищаются, у белых крушых — обрезаются так же, как и у подберезовиков и подосиновиков. Отрезанные ножки измельчают, сушат и хранят отдельно. Это продукт как бы третьего сорта. Крупные грибы разрезаются на части, так как просушить большой гриб невозможно: края пересохнут, а середина будет сырая.

У строчков и сморчков ножки отрезают, затем, нанизав их на прочную палочку, провяливают в хорошо проветриваемом помещении. После чего досушивают на солнце. Употреблять сухие сморчки и особенно строчки в пищу можно только после 25—30-суточного хранения.

Но посушить грибы — это полдела. Надо уметь их сохранить. Лучше всего те грибы, которые были на низке, обернуть чистой марлей и подвесить в сухом проветриваемом помещении. В таком виде они могут сохраняться долгое время, даже не один год. Однако при длительном хранении вкусовые качества грибов все же теряются. Сухие грибы обладают высокой гигроскопичностью, поэтому их нельзя держать рядом с продуктами, содержащими много влаги. Кроме этого, они впитывают различные посторонние запахи, поэтому их нельзя хранить рядом с керосином, нафталином или, например, с соленой рыбой.

Грибной порошок хранят в плотно закупоренных бутылках или бутылках с широкими горлышками.

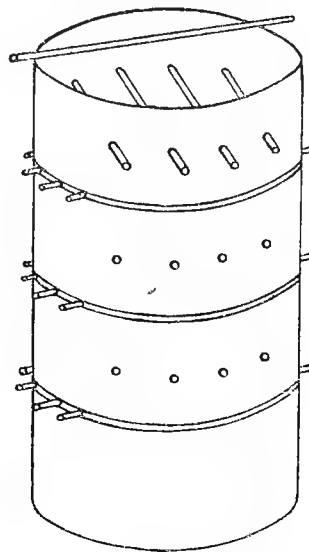
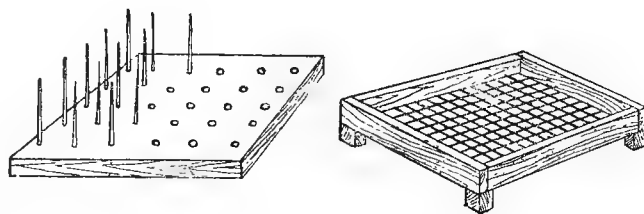
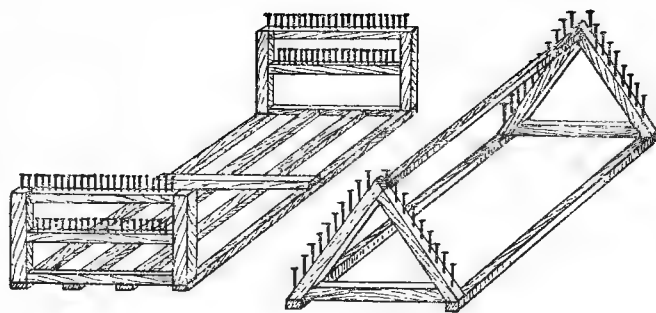


Рис. 71. Самодельные приспособления для сушки грибов.

Солить можно все пригодные в пищу грибы, но чаще всего для засолки используются только пластинчатые. Вообще засолка грибов требует опыта и смекалки. Это единственный вид обработки, который дает мастеру неограниченные возможности для творчества. Существует два основных способа засолки: холодный, который заключается в том, что грибы вначале отмачивают, а потом засаливают, и горячий — когда предварительно отваривают, а потом засаливают.

Но это только кажется, что все просто. Соберите несколько специалистов из разных городов и спросите, как правильно солить грибы? И вы получите столько же советов, сколько соберется кулинаров. И все будут правы. Потому что принцип посола действительно один, а вот оттенков — сотни. Существуют рецепты засолки по-белорусски, по-вятски, по-московски, по-волжски, по-орловски.

Сколько времени грибы нужно отваривать при горячем посоле, как солить: каждый вид отдельно или все смешивать в «кучу»? Что добавлять при посоле? И, наконец, в чем солить?

Героиня «Старосветских помещиков» Н. В. Гоголя Пульхерия Иваковна говорила: «В маленькой кадучке прежде всего нужно разостлать дубовые листья и потом посыпать перцем и селитрою и положить еще что бывает на нечуй-витере цвет, так этот цвет взять и хвостиком разостлать вверх»¹⁵. Видите, как все сложно. Но совет все же запомните.

Конечно, вести такую подготовку посуды под засол — дело любителя. Но элементарную обработку деревянных кадок, как новых, так и бывших в употреблении, сделать надо. Кадка должна быть замочена, чтобы она не пропускала воду. Новые дубовые кадки вымачивают в течение 10—12 суток с неоднократной сменой воды для удаления дубильных веществ. После кадку тщательно моют, затем пропаривают крутым кипятком с примесью каустической соды. Вымытые еще сырые пропаренные кадки полезно окурить серой для полного уничтожения микроорганизмов. Только после этого кадка готова для засола грибов. И вот еще что: не используйте для гнета металлические предметы, кирпичи

и известковые камни. Наилучший гнет из булыжников.

Кроме деревянных кадок, солить грибы можно еще в стеклянной или эмалированной посуде с неповрежденной эмалью.

Нельзя солить в глиняных горщиках (подчеркиваю специально для моих земляков-украинцев, любящих все солить в глиняной посуде), так как глина под действием образующихся в процессе брожения солей и кислот портится. Кроме этого, в глазури, покрывающей глиняную посуду, может оказаться свинец, который растворяется в рассоле. Ни в коем случае нельзя солить грибы в оцинкованных жестяных емкостях.

Стеклянная или эмалированная посуда должна быть тщательно вымыта и высушена и не должна иметь никаких посторонних запахов.

Итак, солить грибы можно тремя способами: сухим, холодным и горячим.

Сухой способ применим только для рыжиков. Собранные грибы не моют, а лишь протирают тряпкой и укладывают в тару слоями, посыпая солью (из расчета 40 г на 1 кг грибов). Рыжик не требует никаких специй. Грибы бывают готовы уже через 30 суток.

Перед посолом холодным способом очищенные и промытые грибы вымачивают в воде, которая неоднократно меняется. Промытые, отмоченные грибы укладывают слоями и пересыпают специями, главные из которых чеснок, укроп или тмин. Можно добавлять листья смородины, корицу, лавровый лист, листья хрена. В любом случае, после того как грибы будут уложены и осядут, сверху их необходимо закрыть слоем из листьев смородины, вишни, стеблей укропа и хрена. Этот слой предохранит грибы от проникновения в них плесени. Засоленные грибы будут готовы через 30—40 суток.

Горячим способом можно солить все грибы, но лучше те, которые содержат горечь или ядовитые вещества: грузди, горкуши, краснушки, валуи, некоторые рядовки, говорушки, шампиньоны и некоторые виды сыроежек.

Грибы опускают в кипящую слегка подсоленную воду, чтобы они прокипели 20—30 минут. После этого воду сливают, грибы промывают в холодной воде

и помещают в дуршлаг, решето или мешок из редкой ткани и дают им стечь. Подготовленные таким образом грибы укладывают в тару и солят из расчета 45—60 г соли на 1 кг отваренных грибов. Добавляют специи: чеснок, хрен, укроп. Сверху закрывают слоем листьев из хрена, вишни, черной смородины. Засоленные таким способом грибы можно употреблять в пищу через шесть—восемь суток.

Горячим способом можно также солить после предварительного бланширования. Для этого подготовленные грибы в дуршлаге опускают в кипящую слабо подсоленную воду на 5—8 минут, после чего быстро охлаждают, промывая холодной водой. После этого укладывают в посуду и солят из расчета 40—50 г соли на 1 кг грибов. В качестве специй добавляют чеснок, корни петрушки, хрена, укропа или сельдерея, листья дуба, смородины, вишни. Посоленные таким способом грибы готовы к употреблению через 10 суток.

Во всех случаях грибы желательно солить по отдельным видам. Однако горожанам, выходящим в лес раз в неделю и приносящим корзину различных грибов, не может позволить себе такой роскоши — иметь десяток или больше посуды. Поэтому можно солить в смеси, подбирая грибы по каким-либо признакам.

Интересный рецепт смешанного посола дают Б. Миркин и Л. Наумова. Грибы разных видов режутся на крупные куски и вместе с солью и специями укладываются в литровые банки. При этом грузди укладываются в сыром виде, а все остальные грибы — в проваренном. Главное условие успеха — плотная укладка грибов, так как при наличии воздушной полости между крышкой и верхним слоем грибов неизбежно начнется процесс плесневения.

Однако даже если вы все сделали правильно, а условия для просаливания и хранения грибов будут неподходящими, вкусных и ароматных грибов не получится. Одним из важных условий является температура. При слишком низкой температуре грибы не просаливаются, при слишком высокой — скисают. Оптимальная температура 7—10°. Потом грибы можно хранить и при более низкой температуре, но не допускать их промерзания.

Надо также следить за тем, чтобы грибы всегда находились в рассоле, не всплывали из него. Если рассол испарился, можно долить остуженную кипяченую воду.

В случае появления плесени (особенно в кадке) кружок, гнет или ткань, которыми были покрыты грибы, следует промыть, а плесень на стенках протереть чистой сухой тканью.

Маринование грибов

Маринование — наиболее распространенный способ консервирования грибов. В пищу маринованные грибы можно употреблять через 25—30 суток. Оптимальная температура хранения маринованных грибов 8—10°. Для маринования годятся практически все виды грибов, но это не значит, что все они получаются с исключительно высокими вкусовыми качествами.

Наиболее пригодны для маринования в условиях Крыма — маслята. Хороши в маринаде также белые, подберезовики, подосиновики, лисички, моховики, опенки, шампиньоны. Для этого отбираются молодые, крепкие грибки. Ножки отрезают (особенно у подберезовиков и подосиновиков), разрезают на небольшие (2—3 см) кусочки и маринуют отдельно.

Каждый вид грибов маринуется отдельно, и для этого есть свои основания. Вместе с подосиновиками нельзя отваривать маслята, так как они приобретают темную окраску. Подосиновики и белые нельзя отваривать вместе с подберезовиками, так как подосиновики и белые еще не проварятся, а подберезовики уже начнут развариваться. Подберезовики и подосиновики перед варкой обдают крутым кипятком, затем промывают холодной водой (это предохраняет маринад от почернения) и только после этого их отваривают. Лисички, опять предварительно отваривают в течение 15—20 минут и отвар сливают. Моховики перед варкой обдают крутым кипятком и промывают в холодной воде, иначе маринад будет темным.

Мариновать грибы в домашних условиях можно двумя способами: либо варить их прямо в маринаде или, предварительно отварив в подсоленной воде, разложить по банкам и залить маринадом. На ки-

ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ.

лограмм свежих грибов берут полстакана воды, столовую ложку (25—30 г) соли, полстакана уксуса, немного лаврового листа, душистого перца, гвоздики, укропа, петрушки.

Чтобы маринад был светлым и прозрачным, пену при варке грибов надо обязательно снять и только после этого класть пряности. Варят грибы в маринаде от 10 мин (подберезовики, маслята) до 25 мин (белые, подосиновики), причем надо следить, чтобы грибы не переварились. Грибы считаются готовыми, когда они начинают опускаться на дно, а маринад делается прозрачным. После варки грибы охлаждают, раскладывают в банки, заливают остуженным маринадом и плотно закрывают.

Б. Миркин и Л. Наумова считают, что чем уже горлышко, тем удобнее изолировать маринованные грибы от воздуха. Поэтому они предлагают хранить их в молочных бутылках или бутылках из-под шампанских вин. Достать грибы оттуда, кстати, очень легко. И еще, после того, как залиты маринадом, капните в каждую бутылку или банку 1—2 капли подсолнечного масла.

Грибные сиропы

Одним из удобных способов подготовки грибов к длительному хранению является приготовление концентрированных сиропов. Для этого сухие грибы вымачивают несколько дней в подсоленной воде, затем сок выжимают (лучше всего деревянным прессом) и уваривают с перцем, лавровым листом, гвоздикой. Степень уваривания грибного сока может быть различной. Полученный сок процеживают и разливают по небольшим пузырькам, плотно закрывают и хранят в прохладном месте. Он может использоваться для подготовки соусов, заправки мясных блюд, как добавка в супы (по вкусу).

Из шампиньонов в старину любили готовить сиропную эссенцию. Раздавленные деревянной ложкой хорошо вымоченные сушеные грибы заправляли солью, молотым душистым и красным перцем, гвоздикой, чесноком, лавровым листом, мускатным орехом, закрывали плотно и ставили на неделю в холодный погреб. Затем доводили на легком огне до кипения, продавливали сквозь дуршлаг и, откинув



Рис. 56.

ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ.



Рис. 57.

КОРНЕВИДНЫЙ ГРИБ.



Рис. 58.

ГИГРОФОРУС КОНИЧЕСКИЙ.



Рис. 59.

БЕЛЫЙ ГОРНЫЙ ГРИБ.



Рис. 60.

РЕДЕЧНЫЙ ГРИБ.



Рис. 61.

ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ.



Рис. 62.

СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТАЯ.



Рис. 63.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТАЯ



Рис. 66.

СЕРАЯ РЯДОВКА.



Рис. 67.

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ.



Рис. 68.

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ.



Рис. 69.

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ.





на салфетку, процеживали сок. Дав ему отстояться, сливали, постоянно помешивая, уваривали до густоты сиропа. Пахучую эссенцию разливали в пузырьки, которые плотно закрывали, засмаливали и хранили в леднике.

Одной чайной ложки такой эссенции было вполне достаточно для придания блюдам приятного грибного запаха и вкуса.

3. ГРИБНОЙ СТОЛ В ВАШЕМ ДОМЕ

*Грибы издавна считались
деликатесом русской кухни...*

И. А. Дудка, С. П. Вассер

Рецептов приготовления различных блюд из грибов или с их добавлением в другие продукты человечество накопило великое множество, и изобрести какие-то свои рецепты сложно. Поэтому из различных литературных источников нами выбраны рецепты тех блюд, которые, по нашему мнению, можно реально приготовить из имеющихся продуктов. Любители грибной кухни могут обратиться к книгам, указанным в списке литературы за более обширной информацией по этому вопросу.

Закуска

Лучшая закуска — это, пожалуй, соленые и маринованные грибы.

Украшением вашего стола могут быть соленые грузди, рыжики и маринованные маслята. Соленые грузди лучше всего крупно нарезать, добавить немного репчатого лука, нарезанного кружочками, и все это полить подсолнечным маслом. Соленые рыжики густо сдабривают сметаной, чтобы «плавали», и больше ничего не добавляют. Маринованные маслята кладут в салатницу и заливают их же маринадом, иногда добавляют лук и подсолнечное масло.

На закуску можно сделать и грибную икру. Мелко рубленные соленые грибы смешивают с нашинкованным, слегка поджаренным репчатым или зеленым луком. Перец добавляют по вкусу. Для приготовления рубленой икры из соленых грибов хорошо ис-

пользовать соленые валуи, которые в целом виде всегда имеют неприглядный «растрепанный» вид. Выкладывают в салатник, украшают кружками репчатого лука, пером зеленого лука, веточкой петрушки.

Салаты

Салат грибной. В крупно нарезанные соленые, маринованные или консервированные грибы добавляют шинкованный репчатый лук, нарезанные ломтиками свежие помидоры, консервированный зеленый горошек, подсолнечное масло, уксус, соль и черный перец. Все перемешивают и выкладывают горкой в салатник, украсив сверху кружками репчатого лука.

Салат грибной с яйцом и сметаной. Маринованные или соленые белые грибы крупно режут, добавляют нарезанные крутые яйца, зеленый горошек, резанный кружочками репчатый лук, соль и сметану. Все перемешивают, выкладывают в салатницу горкой, заливают сметаной и украшают луком или кусочками нарезанного яйца.

Салат из картофеля с грибами. Сваренный картофель очистить и нарезать кружками, можно порубить луковицу и пересыпать ею картофель, положить рубленые соленые грибы (желательно рыжики или грузди), размешать, полить уксусом, смешанным с прованским маслом, солью, сахаром, размешать и подать на стол.

Салат из свежих белых грибов. Свежие некрупные грибы отваривают 15—20 мин в подсоленной воде, потом дают им хорошо стечь. Крупные грибы нарезают кусками. Шинкуют 2—3 луковицы, добавляют уксус, растительное масло, соль, перец.

Салат из грибов (болгарское блюдо). 0,5 кг грибов хорошо вымыть и прокипятить в соленой воде 10—15 мин вместе с песколькими горошинками черного перца и 2—3 лавровыми листьями. После того, как грибы хорошо стекут, нарезать их и положить в маринад, приготовленный из половины стакана уксуса, небольшого количества соли, половины стакана растительного масла, 5—6 долек измельченного чеснока и пучка мелко нарезанной петрушки. Смесь слегка размешать, охладить и через 10—15 мин можно подавать к столу.

Грибной салат с ветчиной (финское блюдо). 200 г соленых, маринованных или отварных грибов, 200 г ветчины, 200 г отварного картофеля, 1 соленый огурец и 1 луковицу нарезают равными дольками и смешивают с 200 г сметаны с добавлением столового уксуса, соли, сахара, горчицы. Сверху можно украсить зеленью петрушки.

Салат из свежих белых грибов. Сваренные грибы нарезают красными дольками, посыпают черным и красным перцем, поливают прованским маслом с уксусом. Сверху салатной горки кладут кисть спелой рябины или горсть брусники.

Салат из лисичек по-немецки. Вареные лисички крошат лапшой, приправляют подсолнечным маслом, толчеными сухарями, лимонной коркой — и салат готов.

Салат из сыроежек. Молоденькие негорькие сыроежки кипятят в соленой воде, процеживают через решето, остужают во льду или холодильнике, заправляют зеленым луком, растительным маслом. Подают к горячему печеному картофелю.

Боровики в соусе из хрена. Помните, в самом начале мы рассказывали, что патриарху на стол были поданы грузди холодные с хреном? Так что это за рецепт? 500 г молодых грибочков, отваренных в подсоленной воде и отцеденных, заливают соусом из 5 яичных желтков, растертых со сметаной, в которые добавляют натертый хрен, сахар и лимонную кислоту. Салатницу с грибами, заправленными соусом, поставить на 2—3 ч в холодильник.

Винегрет с грибами. На Украине любят винегрет. Если в обычный винегрет добавить 1/4 часть нашинкованных соленых или маринованных грибов, он приобретает совсем другой, более пикантный вкус.

Первые блюда

Первые блюда из сушеных грибов

Бульон из сушеных грибов. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 4—5 ч. Затем положить их в дуршлаг и промыть холодной водой. Воду, где замачивались грибы, осторожно, не взбалтывая, процедить через марлю и положить в нее подготовленные к варке грибы. Варить без соли

1,5—2 ч на малом огне. Потом грибы вынуть из бульона, мелко нашинковать и использовать для заправки супов. Бульон из белых грибов можно подавать отдельным блюдом к пирожкам или гренкам, предварительно посолив и сдоблив его перцем. А можно процедить и использовать как основу для приготовления первых грибных блюд и соусов. Вот несколько рецептов первых блюд.

Бульон грибной с домашней лапшой. Бульон заправить сливочным маслом, посолить и поставить на огонь. Грибы порезать в виде лапши. Подготовленную домашнюю лапшу отварить, дать ей стечь и, соединив с грибами, перемешать. При подаче на стол положить в тарелки лапшу с грибами и залить горячим грибным бульоном. Посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

Бульон грибной с фрикадельками. Бульон заправить сливочным маслом, добавить репчатый лук, слегка поджаренный на сливочном масле, и поставить на огонь протреться. К отваренным и парубленным грибам добавить слегка поджаренный на сливочном масле репчатый лук и намоченный в молоке белый хлеб (хлеб обязательно должен быть черствым). Все пропустить через мясорубку. Муку прогреть со сливочным маслом, развести горячим молоком так, чтобы был густой соус. Положить соус в грибную массу, посолить, добавить два сырых яйца и все хорошо перемешать. Из полученной массы сделать фрикадельки и опустить их в кипящую подсоленную воду. Как только фрикадельки всплывут, переложить их в тарелки и залить грибным бульоном. В каждую тарелку добавить мелко нарезанную зелень (петрушку, укроп).

Суп грибной с пшеном. В грибной бульон положить мелко порубленные грибы и поставить на огонь. Как только бульон закипит, всыпать в него перебранное и промытое пшено и варить до готовности. Затем добавить нарезанный картофель, поджаренные морковь с луком, корешок петрушки и варить до готовности. Посолить и заправить маслом. При подаче на стол забеливать молоком или сметаной, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Суп грибной с ушками. Из вареных грибов и лука приготовить фарш. В грибной бульон добавить ложку слегка пассерованной муки, чтобы получился

пюреобразный суп, и заправить его уксусом. Из пресного теста и полученного фарша сделать «ушки» и обжарить их в растительном масле. Перед подачей на стол положить их в суп.

Грибной бульон с пельменями. Отваренные сухие грибы мелко шинкуют и смешивают с поджаренным в масле рубленным луком, прибавляют перец и соль. С полученной начинкой готовят пельмени. Чтобы бульон получился прозрачным, пельмени на несколько секунд опускают в горячую воду, чтобы отделить муку, а затем сразу же перекладывают в кипящий грибной бульон и варят 5—6 мин.

Суп грибной с горохом или фасолью с гренками. Сваренный горох или фасоль соединить с грибным бульоном, добавить мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный в жире, соль, нашинкованные грибы и варить 10—15 мин.

Суп грибной с перловой крупой. Один стакан перловой крупы заливают 2—3 стаканами воды и оставляют на 2 ч, после чего воду сливают, крупу кладут в приготовленный бульон, добавляют лавровый лист, перец, соль и варят до готовности. Перед подачей на стол добавляют масло и посыпают мелко нарезанной петрушкой. Вместо перловой крупы можно взять рис, пшено (промыть, но не замачивать) или манную крупу.

Борщ с сушеными грибами. Грибы промывают, заливают на 2 ч холодной водой, затем шинкуют. Варят грибы в той же воде, в которой они замачивались, на медленном огне в течение 1,5 ч. В это же время кладут нарезанную свеклу, перец, лавровый лист, укроп, сахар. За 15 мин до окончания варки кладут крупно нарезанный картофель, затем нашинкованную капусту и за 2—3 мин до окончания варки — томатную пасту. Обязательно добавляют жир. При подаче на стол в борщ, разлитый в тарелки, можно положить сметану.

Щи из квашеной капусты с сушеными грибами. В грибной бульон с нашинкованными грибами добавляют квашеную капусту (если капуста слишком кислая, ее предварительно промывают), поджаренные с томатом коренья петрушки или сельдерея. Перед окончанием варки добавляют лавровый лист, перец, соль и мучную заправку.

Солянка из сушеных грибов. Сушеные белые гри-

бы замочить в воде. Квашеную капусту промыть и хорошо отжать. Лук репчатый вместе с томатной пастой слегка поджарить в растительном масле, добавить воду, в которой замачивались грибы, лавровый лист, перец, соль. Все это смешать и варить на среднем огне 40—50 мин.

Харчо с грибами. Сухие белые грибы промывают, замачивают в воде на 2 ч и затем крупно шинкуют. Чеснок толкут с солью, лук мелко шинкуют и слегка поджаривают с томатной пастой. К этому добавляют рис и кислые сливы и кладут в ту же воду, в которой замачивались грибы. Харчо варят 40—50 мин.

Первые блюда из свежих грибов

Суп картофельный со свежими грибами. Ножки свежих белых грибов мелко порубить и пассеровать, шляпки нашинковать и варить в мясном бульоне (или воде) 30—40 мин. Коренья петрушки или сельдерея, морковь нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе пассеровать. Картофель нарезать в форме кубиков. Затем в кипящий бульон с грибами положить пассерованные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель. За 15—20 мин до окончания варки добавить нарезанные помидоры и посолить.

Суп картофельный из боровиков. Ломтики боровиков сперва обжаривают в сливочном масле, опускают в кастрюлю с водой и кипятят не менее полчаса. Затем добавляют кубики картофеля, лавровый лист и снова кипятят минут двадцать. Можно приправить щепоткой зеленого укропа.

Суп из сморчков с рисом (узбекское блюдо). Сморчки или сморчковые шапочки очистить, промыть и залить холодной водой. Несколько раз, через каждые 15 мин, менять воду, при этом промывая грибы. Отмоченные грибы разрезать на мелкие кусочки, опустить в подсоленную кипящую воду и варить. Когда они сварятся, в бульон положить отваренный рис, сливочное масло, растертые яйца и мелко нарезанный укроп. 500 г сморчков, 300 г риса, 100 г сливочного масла, 2 яйца, пучок укропа, соль по вкусу.

Суп из лисичек (старинное русское блюдо). 500 г лисичек вымыть и измельчить. Нарезать 100 г ши-

га, истолочь и тушить в нем мелко нарезанный лук в течение 10 мин. чтобы он стал полумягким. Затем соединить грибы с луком и тушить еще 45 мин. После этого грибы залить 3 л кипятка, посолить и кипятить еще 30 мин. Чайную ложку муки развести сметаной и заправить суп. При желании посыпать перцем по вкусу.

Суп из свежих опят. Грибы перебрать, отрезать ножки, вымыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю и варить 30—40 мин. Затем всыпать гречневую крупу, добавить репчатый лук, посолить и варить до готовности крупы. Суп заправить сметаной или молоком. Перед подачей на стол посыпать зеленью. 200—300 г опят (летних, осенних, зимних), 3—4 столовые ложки гречневой крупы, головку репчатого лука, 0,5 стакана молока или 2 столовые ложки сметаны. Зелень и соль по вкусу.

Суп из свежего трутника пестрого. Грибы перебрать, вырезать заглубившиеся части и ножки, вымыть, нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30 мин. Затем добавить поджаренный лук, крупу или лапшу, заправить маслом и варить до готовности. 200 г трутников, 75 г крупы или лапши, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка масла, укроп. Зелень петрушки, соль по вкусу.

По такому же рецепту можно приготовить суп из вешенок обыкновенной и рожковидной.

Суп из трутника пестрого с клецками. Грибы промыть, нарезать крупными кусками и варить в подсоленной воде 30 мин. Затем выпнуть, пропустить через мясорубку, положить в бульон, в котором они варились, и поставить на огонь, добавив поджаренный лук и масло. Как только бульон закипит, опустить клецки, приготовленные обычным способом. После того как клецки всплывут, суп надо кипятить еще 10—15 мин. 200—300 г трутника пестрого, 0,5 стакана муки, 2 столовые ложки сливочного или растительного масла, зелень укропа и петрушку, соль добавляют по вкусу.

Солянка из свежих грибов. Белые грибы, подберезовики, опенки варят в течение 10 мин, снимая шумовкой пену. Затем откидывают на дуршлаг и дают стечь, после чего крупно режут. Мелко нарезанный поджаренный в масле репчатый лук, соленые

огурцы, томатную пасту тушат 5—6 мин, затем наливают грибной отвар, кладут туда грибы, лавровый лист, соль, перец и варят 10—15 мин. Перед подачей на стол в солянку можно добавить каперсы, маслины или ломтики лимона.

Первые блюда из соленых грибов

Окрошка грибная. 0,5 кг соленых грибов промыть, откинуть на дуршлаг, чтобы хорошенько стекли. Затем нашинковать грибы и свежие огурцы из расчета 200—250 г, нарезать зеленый лук (100 г), а если его нет, то 2—3 головки репчатого и все это перемешать. Одновременно сварить морковь (100 г) и картофель (200—300 г) и после того, как они остынут, также аккуратно, кубиками, нарезать. Сварить вкрутую 3—5 яиц и очистить. Белок мелко нарезать, а желток растереть с горчицей и сметаной и добавить 2—3 столовые ложки сахара. Все приготовленные продукты соединить, залить квасом (орше-тировочко 1,5—2 литра), заправить смесью желтка с горчицей, сметаной и сахаром, посолить. Это даст вам примерно пятилитровую кастрюлю окрошки. Поставьте ее в погреб или холодильник. При подаче на стол заправьте сметаной, мелко порубленной зеленью укропа.

Первые блюда с грибами и рыбой

Уральская похлебка. Картофель и морковь нарезать кубиками. Свежие или сушеные грибы отварить, нарезать и снова положить в этот же бульон. Репчатый лук поджарить в масле. Все овощи положить в кипящий грибной бульон, добавить куски свежей рыбы и варить до готовности.

Вторые блюда

Вторые блюда из сухих грибов

Гречневая каша с грибами и луком. Сухие грибы промыть, залить тремя стаканами холодной воды и оставить в воде на 1—1,5 ч. Когда они набухнут, вынуть из воды, мелко нарезать, затем положить в ту же воду, посолить и поставить варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу

и размешать. Когда каша загустеет, поставьте ее увариваться на 1—1,5 ч на самом маленьком огне. Лук мелко порезать, поджарить в масле и смешать с кашей. В этой каше сливочное масло можно заменить растительным.

Грибной шницель. Отбирают шляпки крупных белых грибов, замачивают на 1,5 ч, откидывают на дуршлаг или решето и дают хорошо стечь. Затем их солят, посыпают перцем, смачивают во взбитом яйце, обваливают сначала в муке, затем в сухарях. Подготовленный таким образом шницель кладут в растопленный жир на сковороду и обжаривают с обеих сторон до появления румяной корочки. Затем шницель ставят в духовку на 5—10 мин. На гарнир подается нарезанный соломкой жареный картофель.

Макароны с сушеными грибами. Грибы сварить, мелко изрубить. В грибном бульоне, которого не должно быть много, сварить макароны, нашинковать 3—4 луковицы и поджарить в подсолнечном масле. Положить грибы и смешать все с макаронами.

Картофель, тушеный с сушеными грибами. Сваренные грибы нарезать, обжарить вместе с луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю и палить грибного отвара столько, чтобы он доходил до верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, петрушку, накрыть крышкой и тушить 25—30 мин. Можно добавить 2—3 столовые ложки сметаны. При подаче на стол удалить петрушку и лавровый лист. Тушеный картофель посыпается рубленой зеленью петрушки.

Колбаса, жаренная с сушеными грибами и луком. Ломти чайной колбасы обжарить с одной стороны. При этом колбаса приобретает вид чашечки. Сваренные сушеные грибы мелко изрубить, добавить пассерованный репчатый лук и обжарить. Перед подачей на стол в чашечки из колбасы положить приготовленные грибы и посыпать укропом.

Вторые блюда из свежих грибов

Грибы жареные. Свежие грибы очистить, промыть, нарезать, посолить и жарить с рубленным луком. Когда они будут готовы, посыпать мукой, размешать, до-

бавить немного воды и еще какое-то время потушить. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

Белые жареные грибы. Белые грибы разрезать пополам, а если крупные, то на несколько частей, посолить; через час обвалить в муке и жарить на подсолнечном или сливочном масле. Подавать к столу в горячем виде, можно с горячим отварным картофелем.

Лисички жареные. Грибы почистить, хорошо промыть, отварить в течение 5 мин (без соли), отцедить (отвар слить), посолить, обвалить в муке и жарить на подсолнечном или сливочном масле. Крупные лисички, перед тем как жарить, можно нарезать на дольки.

Рыжики жареные. Грибы почистить, помыть, посолить целыми (без пожек) и продержать под небольшим гнетом 1—2 ч. Потом обвалить в муке и жарить целыми.

Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски). Свежие белые грибы или шампиньоны варить в подсоленной воде 10 мин, откинуть на дуршлаг, подсолить, обвалить сначала во взбитом яйце, затем в толченых сухарях и обжарить в масле.

Грибы запеченные. Свежие грибы положить в дуршлаг или сито, обдать крутым кипятком, нарезать небольшими кусочками и поджарить. В конце жарки прибавить немного муки и сметаны, дать прокипеть и поставить в духовку.

Дубовики, запеченные с картофелем. Грибы варить 10—15 мин (отвар вылить). Отваренные грибы нарезать мелкими кусочками, тушить в масле вместе с нашинкованным луком и щепоткой тимьяна. Сырой картофель нарезать, поджарить в масле, смешать с тушеными грибами, залить молоком и запечь в духовке.

Грибы, запеченные с помидорами. Грибы сварить до готовности. Нарезать мелко лук и поджарить на сковороде. Положить туда же сваренные грибы и в течение 10—15 мин жарить, после чего заправить красным соусом. Подготовленные помидоры разрезать пополам и обжарить в жире на сковороде. Грибы выложить на сковороду, на них уложить обжаренные помидоры, посыпать их тертым сыром и запечь в жарочном шкафу. При подаче посыпать укропом или зеленью петрушки.

Грибы в сметанном соусе. Отваренные грибы (белые, подберезовики, шампиньоны) нарезать ломтиками и жарить на масле в течение 10—12 мин, затем залить сметанным соусом и прокипятить 5—6 мин. При подаче грибы посыпать зеленью петрушки и укропа.

Сморчки в сметане. Сморчки или сморчковые папочки очистить, промыть и положить на 10 мин в кипящую воду. Затем воду слить, грибы снова промыть в холодной воде, нарезать дольками, посолить, положить на сковороду и обжарить в масле. Посыпать мукой, еще раз поджарить, добавить сметану, прокипятить. Сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче посыпать зеленью петрушки. 500 г сморчков, 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка масла, соль по вкусу.

Рыжики в сметане. Перебранные, очищенные рыжики опарить крутым кипятком и откинуть на дуршлаг. Нашинкованный лук слегка поджарить в масле и смешать с грибами, добавить сметану, соль, перец. Затем поставить в духовой шкаф и тушить 5—10 минут на слабом огне.

Грибы в сметане с молодым картофелем. Белые грибы нарезать дольками, поджарить в масле, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушить. Сварить молодой картофель. Перед подачей грибы положить на середину блюда, а по краям уложить отварной молодой картофель и посыпать его мелко нарезанным укропом.

Дубовики в сметане. Грибы варить 10—15 мин (отвар слить). Отваренные грибы залить сметаной и томить в чугунке на медленном огне.

Грибы, тушеные с картофелем. Варенные белые грибы или шампиньоны нарезать ломтиками и обжарить в течение 5—8 мин на сильном огне, затем уложить в сотейник, залить сметанным или томатным соусом, добавить лавровый лист и перец (горошек) и тушить 5—8 мин. После этого в грибы положить жаренный кубиками картофель, слегка поджаренный лук, мускатный орех. Все аккуратно перемешать и тушить при слабом кипении до готовности.

Опенки, тушеные с картофелем. У луговых и лесных опят отрезать ножки, так как они слишком жесткие, обдать шляпки кипятком и тушить с кар-

тофелем, который полагается нарезать тонкими кружочками, чтобы гармонировал со шляпками опять.

Шампиньоны-провансаль (французское блюдо). Очищенные молодые грибы разрезают пополам, промывают в теплой воде, дают стечь, после чего заливают на 2 ч растительным маслом с перцем и растертой долькой чеснока. Затем в этом же масле тушат их до готовности. В готовые грибы добавляют петрушку и немного лимонного сока. Пока тушатся грибы, к ним пожарить гренки.

Яичница с грибами. Вот простое и быстрое блюдо — яичница с шампиньонами или белыми грибами. На поджаренные до золотистой корочки ломтики грибов выпивают яйца. Для любителей можно грибы поджарить с мелко нашинкованным луком, тогда будет яичница с грибами и луком. Соотношение грибов, яиц и лука — по желанию.

Котлеты из свежих грибов. Свежие грибы чистят, моют, рубят, добавляют размоченный и отжатый хлеб, перемешивают и пропускают через мясорубку. Затем добавляют сырые яйца, соль, перец. Фарш хорошенько вымешивают, выкладывают на доску, смоченную водой, и делают котлеты. Затем обваливают их в сухарях, обжаривают в кипящем масле (10 мин с каждой стороны) и ставят в духовой шкаф.

Пшенная каша с белыми грибами (украинское блюдо). Очищенные и промытые белые грибы отварить, потом мелко нарезать или пропустить через мясорубку, посолить, поджарить на подсолнечном или сливочном масле, добавить отдельно поджаренный лук. Все смешать с круто сваренной пшенной (можно гречневой) кашей, добавить жир и запечь в духовке.

Рагу из лисичек. Свежие грибы — 1 кг, масло и сметана по 100 г, томат-пюре 150 г, лук репчатый — 200 г, морковь и репа — по 50 г, укроп — 10 г. Отдельно обжарить в масле рубленые грибы, нарезанные кубиками морковь с репой, нашинкованный лук. Все вместе сложить в сотейник с тонкими кружками сырого картофеля, залить кипятком, томатным пюре и тушить до готовности. В заключение посыпать укропом, добавить сметаны и хорошенько прогреть.

Сморчки фаршированные. Сморчки очистить, тщательно промыть. Ножки крошатся и идут в начинку шляпки вместе с мелко изрубленными крутыми яйцами и белым хлебом. В таком виде сморчки жарят на сковороде в масле.

Шампиньоны по-гречески. Белое вино разбавить водой, добавить лимонного сока, растительного масла, соли, перца и лаврового листа. Все кипятить на малом огне в течение 5 мин. Свежие шампиньоны очистить, промыть, разрезать на четвертушки, положить в кипящую смесь на 5—6 мин.

Картофель, тушенный с грибами. Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде вместе с луком. Картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, налить воды столько, чтобы она доходила до верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1—2 веточки петрушки, накрыть крышкой и тушить 25—30 мин. В картофель можно положить 1—2 ложки сметаны. При подаче на стол удалить петрушку и лавровый лист, посыпать свежей зеленью петрушки.

Баранина, запеченная с картофелем, под луково-грибным соусом. Мякоть задней ноги, спинной или поясничной части, очищенную от сухожилий, нарезать поперек волокон большими кусками, по 1—2 на порцию. Отбить, посыпать перцем и обжарить на сковороде или противне с жиром до готовности.

На дно блюда или порционной сковороды, смазанной маслом, налить тонким слоем луково-грибной соус, уложить на него куски жареной баранины, покрыть их ломтиками вареного картофеля, залить соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь до образования на поверхности соуса корочки. Подавать баранину в той же посуде, в которой она запечена, полив маслом и посыпав зеленью.

Говядина, запеченная с луковым соусом с грибами. Говядину, тушенную крупными кусками, нарезать тонкими ломтиками. Затем на блюдо или порционную сковороду налить тонким слоем луковый соус с грибами, уложить на него мясо, вокруг которого уложить валиком картофельное пюре. Мя-

со залить остальным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовом шкафу. При подаче полить мясо сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Говядина, тушенная с грибами. Мясо порезать кусками. Нежирную копченую свиную грудинку нарезать кубиками, обжарить вместе с мясом и репчатым луком. Залить мясным бульоном, добавить красное вино, пряности, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности. После чего соус, в котором тушилось мясо, слить, добавить в него томатную пасту, тонко нашинкованные свежие белые грибы или шампиньоны, предварительно поджаренные, и дать прокипеть. В полученный соус с грибами положить готовое мясо и вновь прокипятить. Подавать с отварными макаронами, рисовой рассыпчатой кашей или картофелем.

Грудинка телячья в томатном соусе с грибами. Готовую вареную грудинку нарезать по одному куску на порцию. Сложить в посуду, залить томатным соусом с грибами и тушить 15—20 мин. Перед подачей полить соусом, посыпать рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки. На гарнир подать жареный картофель.

Телятина, свинина или баранина с грибами и помидорами. Мякоть мяса обмыть, очистить от сухожилий, нарезать ломтиками, отбить тыжкой, посолить, положить на сковороду с разогретым маслом и жарить с обеих сторон до готовности (8—10 мин). Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, обмыть холодной водой, нарезать ломтиками и поджарить в масле. Помидоры обмыть, разрезать пополам, посыпать солью и перцем и тоже поджарить в масле. При подаче на стол положить мясо на блюдо, сверху поместить грибы и помидоры и все залить томатным соусом, приправленным небольшим количеством мелко нарубленного чеснока. На гарнир подать отварной картофель.

Цыпленок, жаренный кусками, с шампиньонами. Подготовленного цыпленка разрубить на куски, посолить, запанировать в муке и жарить в сотейнике с маслом до образования румяной корочки. Затем добавить нарезанные шампиньоны, закрыть сотейник крышкой и довести птицу и грибы до готов-

ности. После этого переложить цыпленка с грибами в другую посуду и поставить в теплое место. Из сотейника слить жир, а в оставшийся сок влить вино (мандеру) добавить красный соус, вскипятить и процедить. При подаче положить цыпленка на блюдо или тарелку, сверху — грибы и полить все соусом. На гарнир можно подать жареный или молодой отварной картофель.

Цыпленок с белыми грибами.

Куски цыпленка поджарить в сотейнике до образования румяной корочки, добавить нарезанные ломтиками вареные белые грибы, закрыть сотейник крышкой и довести цыпленка почти до готовности. За 5—10 мин до окончания обработки влить в сотейник сметанный соус и прокипятить. Положить цыпленка на блюдо, полить соусом с грибами и посыпать зеленью.

Окунь морской, запеченный в соусе с грибами. На сковороду, смазанную жиром, налить немного красного соуса с грибами, на середину положить куски жареной рыбы, а вокруг — кружочки вареного картофеля. Затем все залить красным соусом с луком и грибами, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в течение 10—15 мин.

Окунь морской, запеченный с грибами, луком и картофелем под сметанным соусом. На металлическое блюдо (сковороду) налить немного сметанного соуса, положить жареную рыбу, а вокруг нее поджаренные ломтики картофеля. На рыбу уложить жаренные белые грибы и репчатый лук, ломтик яйца и залить все сметанным соусом. Затем посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропа.

Так же можно приготовить треску, щуку, сома, карпа.

Грибные начинки (фарши)

Грибные начинки придают пирогам особый вкус. Для их приготовления годятся любые грибы. Можно добавлять мягкие приправы, не перебивающие их вкус и аромат. Грибы со слабо выраженным ароматом требуют меньше приправ. Грибные начинки кладут в пироги, пирожки и другие изделия из теста, в овощные блюда.

Начинка из сушеных грибов. Грибы замачивают в холодной воде на 2—3 ч и отваривают. Затем хорошо отцеживают и пропускают через мясорубку. Добавляют мелко рубленный лук, растительное или сливочное масло и тушат. Посыпают мукой, обжаривают, добавляя грибной отвар, измельченное яйцо, перец и соль — по вкусу.

Начинка из сушеных грибов с рисом. Грибы замачивают в холодной воде на 1—1,5 ч и отваривают. После чего мелко рубят, жарят в масле вместе с мелко нашинкованным луком. Затем смешивают с отваренным рисом в приблизительной пропорции один к одному, добавляют соль и перец.

Начинка из соленых грибов. Соленые грибы хорошо промывают, мелко рубят и жарят в масле. Отдельно поджаривают мелко рубленный лук, затем смешивают его с грибами и добавляют немного черного перца.

Начинка из свежих грибов. Хорошо очищенные промытые грибы мелко шинкуют, солят и жарят на сковороде, затем добавляют поджаренный лук и сметану и тушат 10—15 мин. После чего посыпают мелко рубленной зеленью.

Грибная начинка с ветчиной и сыром. Свежие грибы чистят, промывают, крупно рубят и тушат в собственном соку. Затем шинкуют, смешивают с нарубленной ветчиной, яйцом, тертым сыром и заливают сметаной. Если в грибах много сока и начинка получается недостаточно густой, добавляют немного сухарей или отварного риса.

Начинка из грибов с помидорами (украинский рецепт). Свежие грибы очищают, мелко шинкуют. Морковь и корень петрушки после очистки измельчают на терке, смешивают с грибами, добавляют жир и тушат на сковороде. Спелые помидоры режут и поджаривают на другой сковороде на большом огне с небольшим количеством жира. Когда помидоры будут готовы, их перекладывают в грибы; все перемешивают, добавляют соль, перец (по вкусу) и, постоянно помешивая, продолжают тушить. Когда грибы с помидорами достаточно протушатся и испарится лишняя влага, смеси дают остыть, после чего в нее добавляют жареный лук, рубленые яйца и все хорошо перемешивают. Если начинка окажется слишком жирной или жидковатой, в нее добавляют

стакан отваренного, хорошо промытого риса или толченых сухарей и все вновь перемешивают.

Начинка из капусты и грибов (украинский рецепт). Свежую капусту мелко шинкуют, солят и жарят на жире на большой сковороде. На другой сковороде жарят свежие, мелко нарубленные грибы. Когда капуста и грибы будут готовы, их смешивают и оставляют остывать. Мелко нашинкованный лук жарят до золотистого цвета, постоянно помешивая, чтобы не подгорел. Готовый оставляют остывать. В остывшую капусту с грибами добавляют лук и все вновь перемешивают. Пропорция между капустой и грибами определяется хозяйкой по вкусу или по наличию в доме грибов и капусты.

Начинка из картофеля и грибов (украинский рецепт). Отваривают картофель, предварительно подсолнив воду, и готовят из него пюре. Свежие грибы мелко режут, жарят их на сковороде на сливочном или подсолнечном масле. Готовые грибы смешивают с картофельным пюре и ставят остывать. Мелко нашинкованный лук поджаривают на небольшом количестве сливочного масла, постоянно его помешивая, чтобы не подгорел. Готовый лук смешивают с основной массой начинки и дают ей хорошо остыть. Пропорция между картофелем и грибами зависит от желания хозяйки и наличия грибов, так же как количество лука зависит от того, насколько он популярен в семье.

Изделия из теста с грибными начинками

Вареники с начинкой из картофеля и грибов. Пресное тесто тонко раскатать, нарезать квадратиками (7×7 см), на каждый квадратик положить чайную ложку начинки, складывая ее треугольником, края защипывают. Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду. Одновременно мелко шинкуется лук и поджаривается до золотистого цвета. Готовые пельмени раскладываются на тарелках и посыпаются поджаренным луком с маслом. Можно подавать их к столу без лука, сбавив растопленное масло.

Пирожки с грибной начинкой. Пресное тесто хорошо вымешивают и ставят на 30 мин на холод. Затем раскатывают, стаканом выдавливают кружки,

на них раскладывают начинку (с рисом и грибами, картофелем и грибами, капустой и грибами, грибами и помидорами и т. д.), после чего лепят пирожки. Смазывают противень жиром, раскладывают на него приготовленные пирожки, сверху смазанные взбитым яйцом, и противень ставят в разогретую духовку. Готовые пирожки укладывают в большую кастрюлю и накрывают полотенцем. Пирожки подают теплыми к мясному или куриному бульону.

Пирожки жареные с грибной начинкой. Дрожжевое тесто раскатывают, режут на кусочки, придают им форму шариков и оставляют на 15—20 мин, чтобы тесто немного подошло. Затем шарики раскатывают, придавая им форму круглых лепешек, раскладывают на них начинку, края соединяют и защипывают. Пирожки укладывают рубцом вниз и оставляют на несколько минут. Большую гусятницу ставят на огонь, заливают в нее подсолнечного (или соевого) масла с таким расчетом, чтобы оно полностью покрыло погруженный в него пирожок. В закипевшее масло опускают пирожки и поджаривают их до румяной корочки.

Кулебяка с грибами. Дрожжевое тесто раскатывают полосой 18—20 см и толщиной 0,5—1 см. На середину по всей длине теста кладут начинку (фарш), приготовленный из соленых грибов (хорошо из груздей настоящих), потом края теста защипывают. Кулебяку помещают на противень, предварительно смазанный жиром, смазывают яйцом и ставят в духовку на 30—40 мин. По готовности вынимают из духовки, смазывают жиром.

Картофельные пирожки с грибами. В картофельное пюре добавляют: яйца, сметану, муку пшеничную. Хорошо размешивают и раскатывают в пласт. Режут на две равные части. На нижнюю часть через равные промежутки выкладывают грибной фарш, после чего накрывают второй половинкой картофельного пласта. Режут на равные куски так, чтобы в каждом была начинка. Формируют пирожки, смазывают яйцом и запекают.

Соусы

Роль грибных соусов в кулинарии огромна. Французы, например, считают, что грибной соус, это все: с ним можно съесть даже старую подошву. Грибные соусы можно подавать к блюдам из мяса, рыбы, картофеля, овощей и др. Готовить их можно как из сухих грибов, так и из свежих. Одним из основных компонентов грибного соуса является пассерованная мука (с жиром и без него). Пассерованную муку готовят «красного» или белого цвета. Для приготовления «красной» пассерованной муки без жира чистую сковороду нагревают до 150—160° и, насыпав муку, поджаривают ее до желтого или коричневого цвета, постоянно перемешивая, не давая ей подгореть. Пассеровка муки на сковороде, имеющей рифленое дно, не рекомендуется. Пассерованная мука приобретает приятный вкус и запах жареного ореха. Если пассеровку проводят на жире, то жир нагревают до полного испарения влаги, после чего всыпают муку и жарят до необходимого цвета. При жарении добавлять жир не рекомендуется, лучше добавлять муку. Мука белой пассеровки получается в результате меньшего поджаривания сковороды (температура 110—120°), и прогревают муку, не допуская изменения цвета. Такая мука используется для приготовления соусов белого цвета (молочных или сметанных). Но можно их готовить на мясном, рыбном или курином бульонах.

Грибной соус из сушеных грибов. Сухие грибы два часа выдерживать в двух стаканах холодной воды и в том же настое варить без соли. Одну столовую ложку пассерованной до светло-коричневого цвета муки развести двумя стаканами горячего процеженного грибного бульона. Соус варить на слабом огне 15—20 мин. Поджарить мелко нарезанный лук и тонко нашинкованные грибы, а затем переложить в соус, прибавить по вкусу соль, перец, дать покипеть. Соус из сухих грибов подается к картофельным котлетам или запеканкам.

Соус луковый с сухими грибами. В мелко нарубленный, слегка поджаренный репчатый лук добавляют вареные, измельченные белые грибы или шампиньоны, перец горошком, лавровый лист и все вместе пассеруют 5—6 мин. Затем добавляют белого

виноградного вина и еще кипятят 15—20 мин, не накрывая крышкой посуду, чтобы смесь немного выпарилась. Потом вливают «красный» соус (вместо мясного бульона используется грибной, в котором отваривались грибы), солят и кипятят еще 10—15 мин на слабом огне. После того как соус будет готов, заправить его сливочным маслом.

Грибные соусы из свежих грибов

Соус из свежих грибов к мясным блюдам. Грибы тщательно очищают, режут и сразу же кладут в холодную воду, затем хорошо промывают, отжимают и кладут в кастрюлю, солят, добавляют столовую ложку муки «красной» пассеровки, растертой с ложкой масла, дают загустеть и вливают в грибной соус. Солят, добавляют перец и, залит все стаканом сметаны, хорошо размешивают, дают прокипеть, выливают в соусник и подают к любому мясному блюду. В соус можно добавить жареный, мелко нарубленный лук.

Соус из свежих грибов к мясным, рыбным и овощным блюдам. Грибы и репчатый лук можно порубить и отдельно спассеровать в сливочном масле. Муку «красной» пассеровки, пассерованные грибы, лук и «красный» соус соединить в одной посуде, добавив туда же 2—3 стакана бульона и варить на слабом огне 15—20 мин. Перед окончанием варки заправить солью, лимонной кислотой (лимонным соком), сливочным маслом, добавить растолченный или мелко порубленный чеснок и все тщательно перемешать. Если соус получится густым — добавьте еще немного бульона.

Соус грибной с луком и томатной пастой. В готовый грибной соус добавляют пассерованный лук, томат-пасту, перец-горошек, лавровый лист и кипятят 10—15 мин. Соус подается к картофельным и крупяным котлетам, биточкам и картофельному рулету.

Соус томатный с грибами к мясу. Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать, а свежие грибы (белые или шампиньоны) нарезать тонкими ломтиками и поджарить в подсолнечном масле. Положить их в горячий томатный соус, влить вино, добавить перец-горошек и варить 10—15 мин. В гото-

вый соус добавить растертый чеснок и заправить сливочным маслом. Подается соус к котлетам, биточкам, антрекоту, а также блюдам из птицы. Особенно он хорош с отварным мясом.

Соус томатный с грибами к овощам. Морковь, петрушку, сладкий стручковый перец, репчатый лук нашинковать, перемешать и спассеровать. Грибы нарезать тонкими ломтиками и обжарить в подсолнечном масле. После чего грибы и овощи соединить, залить томатным соусом, добавить сильно концентрированный бульон и варить на малом огне 15—20 мин. За 2—3 мин до окончания варки в соус положить мелко нарезанный шпинат, а после окончания варки добавить растертый чеснок с солью и сливочное масло.

Соус томатный с грибами к рыбе. Мелко нарезанный репчатый лук пассеровать в растительном масле. Измельченные шампиньоны или белые грибы соединить с луком, добавить томатный соус и варить 15 мин. Растереть чеснок с солью и заправить соус после того, как он будет готов. Соус подается к вареной или запеченной рыбе.

Соус из шампиньонов. Грибы перебрать, нарезать тоненькими ломтиками, отварить в подсоленном кипятке до готовности. Растопить на сковороде масло, смешать с пассерованной «красной мукой», развести горячим грибным отваром, посолить, поперчить и проварить. Положить в соус грибы и подавать к рыбе, картофельным или рисовым котлетам.

Соус грибной (белый). Горячую муку белой пассеровки развести грибным отваром, хорошо размешать, посолить, кипятить 7—10 мин, после чего добавить вареные, мелко нарубленные грибы и пассерованный лук. Соус подается к блюдам из картофеля.

Грибной соус с хреном. Отваренные свежие грибы мелко рубят и смешивают с измельченным яйцом, хреном, сметаной, солью. Все перемешивают, посыпают сверху рубленой зеленью. Подавать к отварной рыбе.

4. СОВЕТЫ, СЕКРЕТЫ И ПОЖЕЛАНИЯ ГРИБНИКАМ-КУЛИНАРАМ

Запомните главную заповедь грибника: не знаешь гриб, не уверен — не бери. «Некие же губы, кто их приемлет, не зная, напрасною смертию умирает». Этот вывод — результат горького опыта, проб и ошибок. Не забывайте об этом! Людям, страдающим болезнями почек, печени, желудка грибы противопоказаны из-за большого количества клетчатки, которая плохо усваивается организмом. В то же время грибы значительно улучшают вкусовые качества многих блюд, повышают аппетит. Сыроежки или трубчатые грибы, мелко перубленные или пропущенные через мясорубку, пожаренные и добавленные в мясной фарш, придадут особый неповторимый вкус мясным тефтелям. Несколько свежих листочков, добавленных в любой суп, улучшат его вкус, но, как правило, первые блюда лучше всего готовить из белых грибов, от которых бульон не чернеет. Ну а о вкусовых качествах и говорить не приходится!

Чтобы сделать белок более доступным, грибы следует сильно намочить: мелко порубить или пропустить через мясорубку. Соленые и маринованные грибы лучше усваиваются организмом.

Пож для чистки грибов должен быть острым, из нержавеющей стали.

Чтобы грибы во время обработки не чернели, их по мере чистки опускают в кастрюлю с холодной, слегка подсоленной водой, в которую можно добавить несколько капель уксуса.

Чтобы маслята лучше чистились, их следует опарить кипятком.

Чтобы сыроежки не крошились при обработке, обдайте их крутым кипятком.

Если вам в руки попал хороший гриб (особенно белый) и при разрезании окажется, что внутри него уже появились личинки, засыпьте куски этого гриба на пару часов солью, а потом хорошо промойте. Все личинки вымоются с водой.

Старые грибы или сильно изъеденные личинками лучше выбросить, чтобы избежать отравления.

Для варки грибов не рекомендуется пользоваться медной, чугунной или оловянной посудой.

Сушеные грибы перед приготовлением следует замочить на 3—4 ч, пока они не станут мягкими. Еще лучше вымачивать грибы в молоке. От этого их вкусовые качества улучшаются.

Если вы хотите поджарить сушеные грибы, то их необходимо с вечера вымыть, положить в молоко, а на следующий день нарезать и жарить обычным способом.

Чтобы приготавливаемые грибы были более нежными, прокипятите их в несоленой воде 3—5 мин или, в крайнем случае, пропарьте, мякоть станет нежнее.

Отваривают грибы только в несоленой воде, а солят уже сваренные. При отваривании грибов в соленой воде мякоть их становится плотнее, а иногда и жесткой.

В соленой воде отваривают лишь те грибы, которые предназначены для маринования.

Грибной бульон солят перед едой.

Перед тем как жарить свежие грибы, их необходимо прожарить без жира до тех пор, пока не выкипит большая часть влаги, а затем добавить жир; жарить как обычно.

Чтобы сохранить аромат репчатого лука, его вначале слегка обжаривают, а затем уже кладут в кастрюлю.

Овощи для грибного супа лучше сперва обжарить в сливочном или растительном масле (по вкусу).

Не следует долго вымачивать грибы (за исключением видов с едким запахом), их нужно быстро промыть холодной водой и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Очищенные и особенно промытые грибы следует сразу же обработать.

Грибные блюда употребляют в день их приготовления, но можно хранить их и до следующего дня (24—30 ч) в холодильнике при температуре 2—4°C.

Вкус и качество разогретых грибных блюд всегда хуже, поэтому рекомендуется готовить грибы на один раз.

Нельзя оставлять на следующий день грибные блюда, приготовленные с картофелем.

В холодильнике лучше хранить свежие грибы, а не грибные блюда. Для того чтобы сохранить грибы свежими на длительный срок (месяц-два), рекомендуется следующий способ: белые грибы, молодые

подберезовики или подосиновики, хорошо очищенные, укладываются в пакет (который предварительно проверяется на герметичность) и из него по возможности «выдавливается» лишний воздух. Пакет плотно завязывается и помещается в морозильную камеру. Перед укладкой в пакет грибы можно опустить на 2—3 мин в кипящую, подсоленную воду. После того как они остынут и стекут, их так же, как и не ошпаренные, упаковывают в пакет. Главное — не размораживать.

Замороженные грибы необходимо размораживать при температуре +20°C в течение 2—3 ч. После чего немедленно приступать к кулинарной обработке.

Чтобы в соленых грибах сверху не заводилась плесень, посыпьте сверху немного сухой горчицы.

Для того чтобы пироги с грибной начинкой получились вкусными и не «расползлись», в тесто необходимо положить холодную, «сухую», готовую к употреблению в пищу начинку. Лучше всего готовить ее на сковороде, а не в кастрюле, и на большом огне, чтобы максимально испарилась влага.

И последнее, что необходимо помнить: грибы должны быть достаточно проваренными и прожаренными, иначе даже самые хорошие грибы могут вызвать отравление.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Аксаков С. Т. Замечания и наблюдения охотника братья грибы // Рассказы о родной природе.— М.: Дет. лит., 1981.— С. 55—62.
2. Аксаков С. Т. Детские годы Багрова-внука.— М.: Худож. лит., 1953.— С. 229—232.
3. Андреев Б. В. Грибное лукошко.— М.: Лесная промышленность, 1984.
4. Астахова В. Грибная история // Лес и человек.— М.: Лесная промышленность, 1977.— С. 172—173.
5. Болодус А. Собирателям грибов.— Рига: Латгосиздат, 1964.
6. Брук Г. Я. Съедобные грибы.— М., 1931.
7. Васильков Б. П. Определитель съедобных и ядовитых грибов средней полосы европейской части.— М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1948.
8. Васильков Б. П. О способах сбора съедобных грибов // Природа.— 1954.— № 5.— С. 126—128.
9. Васильков Б. П. Белый гриб.— М.; Л.: Наука, 1966.
10. Васильков Б. П. Методы учета съедобных грибов в лесах СССР.— Л.: Наука, 1969.
11. Васильева Л. Н. Съедобные грибы Дальнего Востока.— Владивосток: Дальневост. кн. изд-во, 1978.
12. Вазов В. И. Целебный климат.— Симферополь: Таврия, 1979.— С. 80.
13. Галахов Н. Н. Изучайте грибы.— М.: Просвещение, 1968.
14. Гарибова Л. В. В царстве грибов.— М.: Лесная промышленность, 1981.
15. Гоголь П. В. Собрание сочинений: В 6 т.— М.: Худож. лит., 1959.— Т. 2.— С. 20.
16. Горький А. М. Полное собрание сочинений: В 25 т.— М.: Худож. лит., 1974.— Т. 15.— С. 251—257.
17. Все о грибах.— М.: Лесная промышленность, 1985.— С. 285.
18. Даль В. Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т.— М.: Гос. изд-во иностр. и нац. словарей, 1955.
19. Даль В. Пословицы русского народа.— М.: Гослитиздат, 1957.
20. Данилевский В. С., Родионов П. В. Острые отравления растениями.— К.: Здоровье, 1986.— С. 73—78.
21. Дудка И. А., Васеер С. П. Грибы: (Справ. миколога и грибника).— К.: Наук. думка, 1987.— С. 280, 349.
22. Грибы // Жизнь растений: В 6 т.— М.: Просвещение, 1975.— Т. 2.— С. 274.
23. Жуков А. М., Миловидова Л. С. Грибы — друзья и враги леса.— Новосибирск: Наука, 1980.
24. Зерова М. Я. Атлас грибов Украины.— К.: Наук. думка, 1974.
25. Зерова М. Я., Елин Ю. Я., Ков'яков С. М. Грибы.— К.: Урожай, 1979.— С. 32, 41—61.
26. Зуев Д. П. Дары русского леса.— М.: Лесная промышленность, 1977.
27. Згуровская Л. Кара-Даг. Времена года.— Симферополь: Таврия, 1987.

28. Каледский А. А. Калейдоскоп натуралиста.— М.: Лесная пром-сть, 1974.— С. 132.
29. Кайгородов Д. Н. СобираТЕЛЬ грибов.— Спб., 1898.
30. Клан Я. Грибы.— Прага: Артия, 1984.
31. Корхонен М. 100 грибов/Пер. с фин.— М.: Лесная пром-сть, 1981.
32. Кудряшева З. Н., Соржанина Г. И., Туткевич В. М. Грибы наших лесов.— Минск: Урожай, 1965.
33. Кудрявцева-Молодчикова Л. П. Грибная быль.— М.: Мол. гвардия, 1956.
34. Куммер П. Книжка для любителей грибов.— Спб., 1882.
35. Кученёва Г. За грибами.— Калининград: Кн. изд-во, 1960.— С. 21.
36. Крупская Н. К. Воспоминание о Ленине.— М.: Госполитиздат, 1957.— С. 264.
37. Майков А. Н. Избранные произведения.— Л.: Сов. писатель, 1977.— С. 131.
38. Меньчуков А. Ориентирование на местности.— М.: Географиз, 1966.
39. Миркин Б. М., Наумова Л. Г. Грибы Башкирии.— Уфа: Башкир. кн. изд-во, 1979.— С. 40, 46, 78—79, 80.
40. Мионов В. Приметы и поговорки // Неделя.— 1985.— № 12, 22, 31, 33, 40.
41. Мишнев В. Лес и человек.— Симферополь: Таврия, 1985.— С. 13, 39, 80, 89.
42. Молодчиков А. И. В мире грибов.— М.: Госкультпросветиздат, 1947.
43. Обозов Н. А. Организация побочных пользований и специализированных хозяйств.— М.: Лесная пром-сть, 1974.
44. Полевицкий П. И. Грибной стол.— Л.: Ленспабтехиздат, 1932.
45. Пришвин М. М. Собрание сочинений: В 6 т.— М.: Гослитиздат, 1957.— Т. 6.— С. 232, 250, 341.
46. Рыбин В. В краю Замбези // Юный натуралист.— 1984.— № 4.— С. 46—47.
47. Серебряков К. К. В царстве грибов.— Спб., 1914.
48. Сергеев В. Грибной туризм // Сов. Россия.— 1983.— 29 септ.
49. Семенов А. И. Грибы ищут — по лесу рыщут // Химия и жизнь.— 1985.— № 8.— С. 46—50.
50. Семенов А. И. Как собирать грибы // Химия и жизнь.— 1985.— № 9.— С. 56—58.
51. Семенов А. Грибы для испеющих // Химия и жизнь.— 1986.— № 7.— С. 52—53.
52. Семенов А. И. Об эффективности экономической и социальной поиска и сбора грибов // Химия и жизнь.— 1988.— № 11.— С. 50—52.
53. Сигунов П. Лесное счастье.— Л.: Дет. лит., 1974.
54. Солоухин В., Стрижев А. По грибы: Заметки фенолога.— М.: Реклама, 1975.— С. 5, 28, 35, 41, 43, 48, 50, 54, 57, 115.
55. Солоухин В. Камешки на ладони.— М.: Мол. гвардия, 1982.— С. 105.
56. Сперанский В. Г. Товароведение пищевых товаров.— М., 1939.
57. Справочник путешественника и краеведа: В 2 т./Под ред. С. В. Обручева.— М.: Географиз, 1949.
58. Телишевский Д. А. Комплексное использование недревесной продукции леса.— М.: Лесная пром-сть, 1976.— С. 67—69.
59. Телишевский Д. А. Сокровища леса.— Львов: Вища шк., 1974.
60. Тойбиц В. Б. За грибами.— Х.: Прапор, 1974.
61. Тупыця Ю. Ю. Экономические проблемы комплексного использования и охраны лесных ресурсов.— Львов: Вища шк., 1976.
62. Федоров Ф. В. Грибы.— М.: Россельхозиздат, 1983.
63. Фомина В. И. Грибы и грибные блюда.— Минск: Полярка, 1986.
64. Хархардия И. В. Лесные побочные промыслы.— М.: Всесоюзсоюз, 1928.
65. Христюк П. М. Съедобные грибы Крыма.— Симферополь: Крымиздат, 1960.
66. Христюк П. М. Грибы.— Симферополь: Крым, 1966.
67. Чайковский П. И. Письма к близким.— М.: Музгиз, 1955.— С. 257, 299, 312, 458, 466.
68. Чупров А. Н., Чупрова Г. В. Об экономической оценке социального эффекта побочного пользования лесов и спортивной охоты // Лесное хоз-во.— 1983.— № 10.— С. 28—30.
69. Шредер А. Г. Леса Белоруссии.— Минск: Урадакай, 1987.
70. Шубин В. И. Грибы северных лесов.— Петрозаводск: Карелия, 1976.
71. Щербак А. О происхождении названия «грибы» // Наука и жизнь.— 1973.— № 7.— С. 97—99.
72. Ягодинский В. Н. Пищевые отравления: первая помощь и профилактика.— М.: Знание, 1984.— С. 48—61.

1. Немного истории	149
2. Заготовка грибов и их хранение	152
3. Грибной стол в вашем доме	161
4. Советы, секреты и пожелания грибни- кам-кулинарам	182

Список использованной литера- туры	185
---	-----

ОГЛАВЛЕНИЕ

От автора	3
---------------------	---

Часть первая. КТО, ГДЕ, КАК И ВО ЧТО СО- БИРАЕТ ГРИБЫ?

1. Грибники, грибники...	5
2. Что это такое — грибы?	13
3. Когда искать и собирать грибы?	18
4. Где искать грибы?	22
5. Как искать грибы?	26
6. Как собирать грибы?	33
7. Во что собирать грибы?	39
8. От чего зависит количество собираемых грибов	43

Часть вторая. ГРИБЫ КРЫМА

1. Грибной календарь	45
2. Первый среди грибов	51
3. Были и пебылицы о грибах-«подснеж- никах»	53
4. А грибы ли это?	57
5. Загадки шампиньона	60
6. И с леепкой, и с лопатой	65
7. «Русские грибы»	68
8. Грибы для трезвенников	74
9. Опята, опята — дружные ребята!	77
10. Самые, самые...	83
11. Неуловимое счастье	86
12. Лесные кораллы	88
13. Звездный час грибника	89
14. Дубы, поддубовики и сатанянский гриб	98
15. Хоть и рыжие, но любимые!	102
16. Самые прекрасные грибы	107
17. Золотые россыпи	110
18. А мы чем хуже?	112
19. Грибная радуга	115
20. Стелной гриб	117
21. Последние радости	120

Часть третья. И ДРУГИЕ ВОПРОСЫ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ ГРИБ- НИКУ

1. Снаряжение и техника безопасности	123
2. Что нужно делать, чтобы не заблудить- ся в лесу	130
3. Любовь и коварство	133
4. Об экономической и социальной эффек- тивности сбора грибов	140
5. Народная мудрость о грибах	144

С30 Семенов А. И.
О грибах и грибниках: Справ. по сбору грибов в Крыму / Худож. М. М. Лукьяница. — Симферополь: Таврия, 1990. — 192 с., 32 л. ил.
ISBN 5-7780-0177-0

Где, как и когда собирать грибы, как отличить съедобный гриб от ядовитого, что нужно знать, чтобы не заблудиться в лесу. На эти и многие другие вопросы ответит книга. Автор, знаток грибного дела, рассказывает много удивительных подробностей о жизни грибов.

Иллюстрирована оригинальными рисунками.
Для широкого круга читателей.

С 1502000000-031 13-90
M216(04)-90

ББК 28.591

Справочное издание

Семенов Анатолий Иванович

О ГРИБАХ И ГРИБНИКАХ

Справочник по сбору грибов в Крыму

Художественный редактор В. В. Купчинский

Технический редактор Н. Д. Крупская

Корректоры С. А. Павловская, Л. Г. Стахурская

ИБ № 1940

Сдано в набор 30.11.89. Подписано в печать 20.04.90.
Формат 84×100^{1/32}. Бумага типографская № 2. Гарнитура
обыкновенная новая. Печать высокая. Усл. печ. л. 12,48.
Усл. кр.-отт. 23,74. Уч.-изд. л. 12,64. Тираж 150.000. (1 завод
1—50.000) экз. Заказ № 315. Цена 3 р. 50 к.

Издательство «Таврия», 333000, Симферополь, ул. Горького, 5

Областная книжная типография,
320091, Днепропетровск, ул. Горького, 20